Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Weinlig, Christian Gottlob

Verbesserter Brantweinbrenner

Frankfurt 1802

Oecon. 1866
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299667-6

R

Oeco 1866

Oeconomia. Vini adusti distillatio
296.

~~Oec. dom. N. 62.~~

C. G. Weinlig's

gewesenen Hof-Apothekers der hochseel. Kurfürstin von Sachsen K. H. und Mitglieds der ökonom. Gesellschaft zu Leipzig

verbesserter

Branntweinbrenner

wie auch

Liqueur- und Essigfabrikant,

nebst verschiedenen Beyträgen

zur

ökonomischen Chymie,

Alles nach eigenen geprüften Versuchen.

Neue umgearbeitete Auflage

vermehrt mit

Chaptal und Parmentier's

neuer Methode der Kunst des Branntweinbrennens

und mit einer

kurzen Uebersicht der Entstehung der Branntweinbrennerei in Deutschland

von

einem praktischen Destillateur.

Mit einem Kupfer.

Frankfurt am Main
in der Jägerschen Buchhandlung.
1802.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Die in diesem Buche angeführten Stücke enthalten nichts Trügliches und Unversuchtes. Vieles davon ist aus den französischen Originalen, die noch nicht öffentlich bekannt waren, zum Gebrauch übersetzt; vieles auch gehört mit zu den Resultaten meiner eigenen Versuche. Dies alles hielt ich, weil doch wohl gewiß manches nicht ganz unwichtig ist, einer Sammlung nicht unwürdig. Ich verfertigte solche zu meinem und meiner Schüler Gebrauch, ohne daß ich darauf abzweckte, sie drucken zu lassen.

Zu diesem spätern Entschluß veranlaßten mich vorzüglich die dringenden Aufforderungen meiner Schüler, und der Rath erfahrner Freunde, welchem ich allein, in der Absicht, manchen Lesern nützlich zu werden, folgte.

Die Branntweinbrennerei, ob sie gleich sehr ausgebreitet ist, bedarf dennoch mancher Verbesserungen; von diesen zu reden, ist daher nicht überflüssig.

Meine Behauptungen, in Absicht auf die Nothwendigkeit des Destillirens, werden mehr noch durch das Gesagte über die Zubereitung und Vermischung der Liqueurs bestätiget.

Als Materialien meiner Zusammensetzungen habe ich unschädliche Sachen gewählt. Dieses Wenige glaubte ich vor dem Werke selbst erinnern zu müssen.

Der Verfasser.

Nachschrift zur zweiten Auflage.

Das Einfache und Allen Verständliche im Vortrage dieser Schrift, so wie die Ueberzeugung Vieler: daß die gegebene Anweisung zum Branntweinbrennen, zur Verfertigung der Liqueure und Essige, als auch der übrigen verschiedenen Beyträge zur ökonomischen Chymie, alles Resultate wirklich geprüfter Erfahrungen sind, haben unstreitig zur Empfehlung derselben vieles beygetragen. Der Absatz einer ganzen Auflage bestätigt diese Meinung wohl am kräftigsten; und da seither der Verfasser mit Tode abgegangen, wurde die Durchsicht und Verbesserung dieser Auflage einem praktischen Destillateur übertragen, dessen Bemühung vorzüglich dahin gieng: das überhäufte Gewicht der Species und Gewürze bey den Liqueurcompositionen, in Hinsicht der zu hohen Preise derselben, zu vermindern, so wie das Ganze durchaus mit nützlichen Einschaltungen zu versehen. Es ist also außer Zweifel, daß nun jeder, der nach diesen mit wenigen Kosten verknüpften Vorschriften seine Versuche macht, ein beträchtliches mehr dabey gewinnen muß.

Als einen neuen Beytrag findet man auch darin, des französischen Ministers Chaptal und Parmentier's neue Methode der Kunst des Branntweinbrennens, desgleichen eine kurze Uebersicht der Entstehung der Branntweinbrennerei in Deutschland.

Die zweite Abtheilung enthält die in der ersten Auflage zerstreut gewesenen Beyträge zur ökonomischen Chymie, die nun auch unter dem Titel: Sammlung ökonomisch- chemischer Vorschriften für Liebhaber derselben einzeln gegeben werden.

In wieweit dabey die gute Absicht und Zweck des Herausgebers dieser Auflage erreicht worden, werden Sach- und Kunstverständige bestens prüfen, und mit gütiger Nachsicht beurtheilen.

Frankfurt am Main im Monat März. 1802.

Inhalt.

Inhalt.

Erstes Kapitel.

Von der Branntweinbrennerei in genere und deren verschiedenen Verbesserungen. Seite 1.

Zweites Kapitel.

Enthält die Zubereitung des ächten Spiritus aus unserm Korn-, Frucht- und Weinbranntwein, woraus alle folgende ausländische Liqueurs verfertigt werden können, desgleichen eine Nachahmung des Araks und Rum's und Grundregeln der Destillirkunst.

Französische Liqueurs.

	Seite
Liqueur de Citron rouge, jaune et blanc	45—48
— — d'Oeillet blanc et rouge	bis 49
— — d'Orange rouge, jaune, vert et blanc	— 50
— — de fleurs d'Orange, de Roses et de Canelle	— 51
— — d'Anis, de Cumin et de Génevre	— 52
— — stomachal, d'Or et Carminativ	— 54
— — de Menthe crepue et d'Absinth amère	— 55
— — Ratafia de Cerises, fleures d'Oranges	— 56
— — des Framboises	— 57
— — de Vanille, d'Angelique, parfait Amour, Christophlet	— 59
— — de Noix, de Muguets, d'Argent et Favorite florence	— 61
L'Eau Divine, l'eau Barbados	— 62

Inhalt.

Italiänische Liqueurs.

Seite

Marasquino, d'Ananas, de Cedra, de Chocolade — 65
de Caffé, Archiépiscopale de Rome — 66
Aromatique, Persico Italiano, Spanisch Bitter — 67
Liqueur de Coins d'Italie, de Bergamotte, de Rome et Oscubat — 69

Deutsche Compositiones.

Danziger Magenwasser, Goldwasser bis 70
— — Carminativ, Brustwasser, Kümmel und doppelter Anis — 72
— — Kalmus, Krausemünze und Nelken — 73
— — Karbe, Nußbrandewein und rothes Magenwasser — 74
— — Kirschbranntwein, Coriander und Canell — 76
— — Persico, Zittwer, Lebenswasser und Abbéwasser — 78
Mannheimer Wasser und Chemnitzer Luftwasser — 79
Breslauer Liqueur, Kümmel, Anis, weisser Pomeranzen — 80
— — rother und grüner Pomeranzen — 81
— — bitterer Wermuth, Angelika, Nußbranntwein — 82
— — Bischofliqueur, Zitronen, brauner und weisser Nelken — 84
— — Kaiserwasser, Zittwer, Oscubat — 86
— — Magenwasser, Kirschen- und Himbeerliqueur — 87
— — Blähungswasser, Himmelswasser — 88
Arak, Rum — 89

Chaptals neue Methode der Destillation des Branntweins — 90
— — Bemerkung über die Anlage einer Branntweinbrennerei — 99

Inhalt.

	Seite
Chaptals Bemerkung über die Wahl der zur Destillation dienlichen Weine	— 105
Destillation des verkäuflichen Branntweins nach Chaptal und Parmentier	— 111
Von der Destillation des Weingeistes, nach Chaptal und Parm.	— 116
Von dem Branntweinbrennen aus Trebern, nach Chaptal und Parm.	— 119
Ueber das Brennen aus Hefen, nach Chaptal und Parmentier	— 124
Kurze Uebersicht der Brandeweinbrennerei in Deutschland	— 125
Beschreibung zur Anlage einer Essigfabrike ins Große, Bereitung der ordinair. Hausessige und Kompositionen zu künstlichen und angesetzten Essigen	— 134
Weinessig aus Weintrestern	— 136
— — aus Wasser zu verfertigen	— 140
Vinaigre de Cerises, dito pour les Ragouts	— 144
— — Esdragons et de Toilette pour les Dames	— 145
— — de fleurs de Muguets et de quatre Couleurs	— 146
— — de fleurs de Violette	— 147
— — destillé	— 148

Erste Abtheilung.

Erstes Kapitel.

Handelt von der Brandeweinbrennerei in genere und deren verschiedenen Verbesserungen.

Der Brandewein ist der Grund, woraus der Destillateur alles verfertiget.

Die erste Verfertigung desselben gehöret zwar nicht zum wesentlichen Fach des Destillateurs; indessen aber bleibt sie doch der Grund und das Fundament seiner übrigen Bemühungen, und verdient daher, bei der so öftern ohne Grund und fehlerhaften Zubereitung, Verbesserung und nähere Zurechtweisung. Diejenigen aber, die ihn verfertigen, nennt man schlechtweg Brandeweinbrenner. Für diese und besonders jene Liebhaber der chymischen Oekonomie, widme ich eigentlich nachstehende, aus langer Erfahrung und selbsteigener Bearbeitung abgezogene gründliche Handgriffe und Vortheile.

Die ganze Kunst und der gute Erfolg des Brandeweinbrennens beruhet hauptsächlich auf der Bearbeitung jeden Produktes, woraus Brandewein gebrannt werden soll. Dann auf dem Getränke selbst; dieses muß wenigstens ein Jahr, am besten aber mehrere Jahre, alt seyn.

Endlich aber auf der Zubereitung der Produkte, wo hier nur von Hülsenfrüchten die Rede ist, als der Hauptsache.

Der allgemeine Schlendrian, wie man zu procediren pflegt, wenn man eben hin Waizen, Roggen, Gerste, Hafer, Bohnen u. s. w. zum Brandeweinbrennen geschickt machen will, geschiehet nachstehenderweise:

Man breitet eine Quantität von oben benanntem Getraide auf einen Boden aus, feuchtet es mit Wasser an, und das so lange, bis es anfängt Keime zu bekommen; es wird unter dieser Zeit öfters mit einer hölzernen Schaufel umgewendet, und wann es Keime erlangt hat, so läßt man es etwas trocken werden.

*) Alsdann bringt man es auf die Darre und röstet es, doch nicht zu stark, nur daß es hart trocken wird; man bringt es hernach auf die Mühle

---

*) Weit bessern, reinschmeckenden, und probehaltigen Brandewein giebt das Luftmalz, besonders wenn man es vom Waitzen bereitet hat. Durch das Rösten nimmt das Getraide einen brenzlichen Geschmak an, und theilt es vermittelst der Gährung dem Brandewein mit.

und läßt es sehr fein schroten, oder quetschen. Wenn man nun aus dieser oder jener Getraideart Brandewein verfertigen will, so gehet man nachstehender Art zu Werke: (ich erinnere aber noch abermals mit gutem Bedacht, daß das Schroten ja egal seyn muß, und der Müller hat hauptsächlich darauf zu sehen, daß es ja fein ist, und keine ganzen Körner dabei zu finden seyen.)

Man thut also von so geschrotenem und gemalztem Waizen, Roggen, Gerste, Bohnen, Erbsen, türkischen Waizen, eine bestimmte Quantität in ein sogenanntes Einmaischfaß, gießt darauf schon abgekochtes Wasser, doch nicht heisses, oder wohl gar kochendes, sondern nur lauwarmes, so viel, daß die Consistenz wie ein dünner Brei ist, dieses wird mit den dazu erforderlichen Maischhölzern, deren Figur schon bekannt genug ist, von zwei tüchtigen Arbeitern sehr gut untereinander gerührt, so, daß keine Mehlklumpen bleiben; je besser die Bearbeitung geschiehet, desto geschickter ist die Masse zur Gährung.

Alsdann wird nach und nach ungefähr sechs- bis achtmal so viel heisses, doch nicht kochendes Wasser zugegossen, und abermals gut umgerührt, und etliche Stunden ruhig stehen gelassen.

Ich habe auch mit sehr vielem Nutzen gesehen daß einige Brandeweinbrenner das Wasser anstatt kochen zu lassen, Flußwasser in einen grossen steinernen Trog gethan, welches sie zu ihrem Getränkemaisch anwenden wollen.

Sie ließen es 8 Tage lang hinter einander in der Sonnenhitze stehen, ohne es vorher kochen zu

lassen; sie erhielten eine große Menge Brandewein, weil die Gährung sehr gut und nach allen Regeln von statten gieng.

Die Ursache war wohl hauptsächlich diese; weil binnen dieser Zeit eine völlige Separation der groben Theile des Wassers vor sich gegangen, und also, wie man zu sagen pflegt, weich geworden war.

Hat man nun den Maisch ungefähr in dieser Verfassung 8, 10, auch aufs allerlängste 12 Stunden stehen lassen, so schreitet man dazu, denselben in Gährung zu bringen. Damit verfähret man nun nachstehenderweise: Es werden entweder gute Oberbierhefen, oder in Ermangelung deren durch die Kunst verfertigte Hefen dazu genommen. Man rechnet auf den Scheffel sächsischen Maaßes 2 Maas ordinaire Bierhefen, rührt dieselbe sehr gut unter den Maisch mit einem Maischscheite, decket die Gefäße ganz leicht zu, läßt dieses Mixtum an einem gelinden warmen Orte stehen, so wird in einer Zeit von 3 — 4 Stunden eine Gährung erfolgen, welche gährende Bewegung immer stärker wird, und ungefähr 12 Stunden anhält. Unter währender Gährung verhindert man nicht den Zutritt der guten, freien, reinen Luft, sondern durch eine Oefnung derer Thienbottige oder Einmaischgefäße exponiret man den gährenden Maisch derselben. Auf die letzt wird der gährende Maisch als wie aufkochend erscheinen, welches das Kennzeichen einer guten ächten und vollkommenen Gährung ist.

Denn daß es aussiehet, als wenn eine Aufkochung vor sich gienge, daran ist die ganze Zerle=

gung derer mehligten Theile schuld, welche sich dem Ausgange von denen hülsigten Theilen nähern, womit jede Hülsenfrucht umwickelt ist. Es scheiden sich die groben und feinen Theile von einander, die sich in dieser Zeit, da die Bewegung erscheint, ihrem Durchbruche widersetzen, wodurch die gährende Materie aufgeblähet und verdünnet wird, und damit so lange kontinuiret, bis sich die Geister losgemacht haben.

Bei dieser Abscheidung nun zertheilen, subtilisiren und sondern die Geister die Grundtheile ab, so, daß die Materie dadurch eine andere Natur bekommt, die sie zuvor nicht hatte.

Ob sich gleich zwischen dem Aufbrausen und der Gährung einiger Unterschied findet, so verwechselt man doch nichts destoweniger diese Art des Aufkochens mit einander, und macht sich kein Bedenken daraus, eins für das andere zu nehmen.

Ueberhaupt und mit wenigem gesagt, man verstehet durch die Gährung eine innere Bewegung, welche unter den Theilen eines Körpers von sich selber entstehet, und woraus eine neue Zusammensetzung und Verbindung der Theile entspringt.

Eine gewisse Menge salzigter, ölichter, erdigter und wässerichter Theile, eine gewisse Proportion derselben, wozu noch der freie Zutritt der Luft kommt, machen die Gährung mehr oder weniger leicht.

Alle Substanzen, sowohl im Thier- als Pflanzenreiche, sind zur Gährung geschickt, weil sie alle hier gesagte Grundtheile in gehöriger Proportion haben. Einige haben zwar das wässerichte Grund-

wesen nicht in erforderlicher Proportion; diesen Mangel aber kann man leicht ersetzen.

Es giebt drei Arten der Gährung, welche in Ansehung der daraus entspringenden Produkte von einander unterschieden sind.

Die erste bringt die Weine und andere geistige Materien hervor, wozu die Brandeweingährung hier hauptsächlich gehört, und wird die geistige oder weinigte Gährung genennet. Aus der zweiten entstehet die saure Gährung, wozu die Essige gehören. Aus der dritten, woraus ein alkalisches Salz, welches man ein flüchtiges Laugensalz nennet, entspringt, wird die faule Gährung, oder Fäulniß hervorgebracht.

Alle zur Gährung fähige Substanzen würden, wenn man sie ihnen selbst überließe, nach und nach durch diese drei Zustände gehen.

Alle Säfte aus den Früchten, alle aus dem Pflanzenreiche, zuckerhaltige Substanzen, Gesäme, alle mehligten Körper, oder Körner von allen Gattungen, sind, wann sie vorhero zerquetscht worden, und mit einer genugsamen Menge Wasser vermischt, zur geistigen oder weinigten Gährung geschickt.

Setzt man sie, mit einem wässerichten Menstruo vermischt, in einem Gefäße, welches nicht veste verschlossen ist, in einen gemäßigten Grad der Wärme, so werden sie nach Verlauf einiger Zeit anfangen trübe zu werden; es wird unvermerkt eine kleine Bewegung in ihren Theilen entstehen; diese Bewegung wird ein kleines Sausen verursachen, und wird sich nach und nach so weit vermehren, daß man die groben Theile des Liquors als kleine Klümpchen

oder Kerne hin und her fahren, sich nach allen Seiten bewegen, und an die Oberfläche geworfen werden sehen wird.

Einige Luftblasen reißen sich nachgehends von Zeit zu Zeit loß, und der Liquor bekommt einen scharfen und durchdringenden Geschmack, welcher durch die davon aufsteigenden Dünste veranlaßt wird.

Diese Dünste sind schädlich, und man muß sich so viel, wie möglich, hüten, daß man sie nicht lange einathmet.

Wenn das erste Aufstoßen des Liquors beinahe völlig geschehen ist, so verschließt man das Gefäß, weil er sonst den zweiten Grad durchgehen, und endlich in Fäulniß gerathen würde, wenn man ihn länger arbeiten ließe.

Darin wird bei den meisten Brandeweinbrennern gefehlet, weil sie zu wenig auf den gehörigen Grad der Gährung Acht haben; theils fehlen sie aus Unwissenheit, theils aber auch aus Nachläßigkeit, unerachtet die Beobachtung des rechten Grades der Gährung die Hauptursache ist, woher es kommt, daß einmal viel, das anderemal wenig Brandewein gewonnen wird.

Denn ist die Gährung ganz vollendet und die fixe Luft entwickelt, das ist, wann der flüchtige Geruch vorüber ist: so sinken die groben Theile zu Boden und der Liquor wird klar, und bekommt einen natürlichen Weingeruch, von Geschmack süß, zuckerhaft, angenehm und doch dabei scharf an Geschmack, der aber ohne Säure ist.

Aus diesem Liquor nun wird ein geistiges, brennbares, leichtes, durchdringendes Menstruum hergestellt, woraus der Brandewein verfertiget wird; ich werde deshalb hernach besonders die Beschreibung und Observationen, die bei der Destillation desselben nöthig sind, in Erwägung bringen.

So geistig nun auch dieser Liquor ist, so erhält er doch eine sehr große Menge wässerichter Theile; diese werden ihm nun durch die Destillation benommen, da man folgendermaßen damit verfährt: Man füllet mit diesem durch die Gährung geistig gewordenen Magma eine große Blase über drei Theile voll, und destilliret die geistigen Theile davon ab.

Diesen Theil nennen die Brandeweinbrenner Lotter oder Lutter. Dieser Lutter also wird abermals genommen, auf eine anderweitige sehr rein gemachte kupferne Blase gethan, wozu etliche kleine Schaufeln, nach Proportion des Lutters, Asche nebst den Kohlen von eichenem oder büchenem Holze gethan werden, und zum zweitenmale herüber destilliret, wo der Weingeist schon reiner und spirituöser erscheint, und so repetiret man es zum drittenmale. Wann die Blase vorher recht sauber und rein gemacht worden ist, so thut mag nur bloses Kohlengestübe in die Blase *), ehe man den hier abdestillirten

*) Das bloße Kohlengestübe bewürkt auch keine Verbesserung des Brandeweingeschmacks, wenn es nicht vorher in einem geschlossenen Gefäß gut ausgeglühet worden. Ich bediene mich zu diesem Zweck, bloß des gut ausgeglühten, reinen büchenen Kohlenpulvers, auf 12 Maas Brandewein 2 Pfund Pulver.

Weingeist hineinfüllt, ohngefähr auf 15 bis 20 Maas 1 Pfund eichen oder büchen Holz, destillirt denselben abermals ohne Phlegma herüber. Dieses wird nun rectificirter Weingeist genennet; er ist auf diese Art sehr rein und schmackhaft, und völlig dem rheinischen Weingeiste ähnlich.

Ich habe also hier in aller nur möglichen Kürze deutlich den ganzen Inhalt der Brandeweinbrennerei beschrieben, besonders aber die Behandlung derer Hülsen- und Getraidearten, welche zum Brandeweinbrennen geschickt gemacht worden.

Dabei ist noch zu gedenken, daß nicht alle Hülsenfrüchte auf diese Art behandelt werden, als z. B. Bohnen, Erbsen, türkischer Waizen u. s. w. Diese werden in Flußwasser eingeweicht bis zum Keimen, alsdann über einer Holzwärme, auf einer Darre, hart getrocknet, oder gemälzt, und hernach in der Mühle fein geschroten. Die übrige Behandlung ist wie mit dem Roggen, Waizen und Gerste, einerlei, nur daß an Gährungsmaterie bei den Bohnen, Erbsen und türkischem Waizen in duplo zugesetzt werden muß, weil wegen seiner dicken Hülsen die Gährung schwerer als bei den andern Hülsenfrüchten von statten gehet.

Die allgemeinen Gährungsmittel, welche dazu employiret werden, sind die Bierhefen, und zwar diejenigen, welche Oberbierhefen genennet werden.

Da es sich nun öfters zuträgt, daß es an den Hefen mangelt, und solche nicht hinlänglich zu bekommen sind; so siehet man sich genöthiget, Mittel

zu ergreifen, die durch Kunst verfertiget werden, um diesen Schaden zu ersetzen.

Bei dieser Gelegenheit glaube ich nicht zu fehlen, wenn ich einige Mittel, die ich durch eine lange Erfahrung für ächt gefunden, in eine praktische Erinnerung bringen will.

Zum Beweise, wenn man nicht immer Bierhefen zu der Zeit, wenn man solche nöthig hat, haben kann, so kann man sich solche sammlen und nach und nach trocknen, da man damit folgendermaßen procedirt:

*) Man nimmt die Hefe so dick, als man sie haben kann, und thut sie in eine gedoppelte Serviette, und bindet sie darinnen ein, drückt sie so derb, wie möglich, zusammen. Man legt diese Serviette auf gesiebte Asche, und deckt sie damit zu, damit die Feuchtigkeit sich daselbst hinein ziehet, und so dicke wird, daß man kleine Kugeln daraus formen kann. Alsdann formet man kleine Klocken daraus, setzt sie einzeln auf Papier, das ebenfalls Feuchtigkeit an sich ziehet. Man trocknet sie hernachmals nach und nach so hart, daß das feine Pulver nicht davon stäubt, auf.

Hat man nun Hefen nöthig, so nimmt man eine Hand voll davon, und löset sie in Bier auf, rührt sie gut unter einander, setzet es an einen lau-

---

*) Durch das Trocknen verlieren die Hefen fast alle Gährungskraft, und werden daher ganz unbrauchbar. Besser ist es daher, jedesmal frische dazu zu nehmen.

lichtwarmen Ort, und bedienet sich derselben, wie frischer ordinärer Hefen.

Ferner kann man auch z. B. 6 Pfund sehr fein geschrotenes und gutgemälztes Gerstenschrot, was aber noch besser ist, gemälztes Schrot von Waizen, nehmen, zu demselben gießt man 12 Maas, und wenn es noch zu dick seyn sollte, noch mehreres warmes Wasser, setzt es über das Feuer, und läßt es wenigstens eine Stunde lang gelinde kochen; wann dieses geschehen ist, so nimmt man ein Pfund guten reifen getrockneten Hopfen, thut denselben abermals in den Kessel, gießt 6 Maas Wasser darauf, und kochet alles so lange, bis sich der Hopfen zu Boden setzt; die Hopfenbrühe wird durch ein Drahtsieb gegossen und unter den gekochten Schrot gemischt; wenn beides unter einander gemengt worden, so mischt man noch ungefähr 1 Pfund sehr fein geschrotenes Malz darzu, rührt es gut unter einander, und mischt unter diese lauwarme Brühe 2 Maas gute Bierhefen, um die Gährung zu befördern, rührt es gut unter einander, deckt es mit einer Leinewand zu, das Gefäße setzt man zur Gährung an einen warmen Ort, die ganze Masse wird sich in bloße Bierhefen verwandeln; man kann dergleichen verfertigte Bierhefen 14 Tage, auch 3 Wochen lang stehen lassen, damit man sie nicht alle Tage verfertigen darf.

Man kann auch in Ermangelung der Bierhefen eine Art Hefen oder Gährungsmittel aus den Erdtoffeln verfertigen, welches man folgendermassen bereitet:

*) Man nimmt sehr weich gekochte, gute, reife, aber ja keine erfrorne Erdtoffeln, kocht dieselben sehr weich, und reiniget sie von ihren Schaalen; will man nun zur Gährung des Brandeweinmaisches ein Mittel daraus verfertigen, so reibet man die weich gekochten Erdtoffeln zu einem Mus oder Brei, verdünnet sie mit Wasser und setzt denenselben eine geringe Quantität guter Bierhefen zu. Wann diese Mischung in einem reinen Fäßchen an einen warmen Ort gesetzt wird, so wird sich die ganze Masse in kurzer Zeit in Hefen verwandeln, welche sowohl zum Brandeweinbrennen, als zur Beckerei zu gebrauchen sind.

Es müssen aber diese Erdtoffeln sehr fein und zart zerrieben werden, damit ja keine Klöschen darinnen zu finden sind.

Fernerhin habe ich auf dem Lande in einer Dorf-Brandeweinbrennerei gesehen, daß ein Gährungsmittel aus trockenem Hühnerkoth folgender Art zubereitet wurde: Es wurde nemlich der ganz hart getrocknete Hühnerkoth zu Pulver zerrieben und durch ein Sieb gesiebt, damit die nicht dazu gehörigen Unreinigkeiten zurück blieben; dieses Pulver wurde mit einem Theil Waizenmalzschrot vermischt, mit laulichtem Wasser angerührt, und zur Gährung an einen warmen Ort gesetzt. Es fieng an zu gähren, und diese Art Hefen wurde unter den

---

*) Ist eins der besten und wohlfeilsten Gährungsmittels besonders wird es durch den Zusatz eines halben Loth Salpeters sehr befördert.

Brandeweinmaisch gemengt, welche alles in kurzer Zeit in Gährung brachte, und sich so verhielt, als wären die besten Hefen dazu genommen worden; es wurde auch viel Brandewein damit gewonnen. Besonders aber geschahe es bei der Verfertigung des Erdtoffelnbrandeweins, wo man sich dieses Mittels bediente.

Nemlich man nahm 2 Scheffeln sächsischen Maaßes gute Erdtoffeln, kochte dieselben weich, zerrieb sie mit einem großen hölzernen Stempel, verdünnete alles mit Wasser, und mengte einen halben Scheffel Gerstenmalzschrot darunter, ließ es etliche Stunden stehen, und hernach vermischte man es mit obigem Gährungsmittel; es fängt an in etlichen Stunden zu gähren und sehr stark zu riechen, nach geendigter Gährung füllet man damit die Blase, und procedirt übrigens, wie mit einem andern aus Hülsenfrüchten bereiteten Brandewein. Nur ist hier hauptsächlich sich wohl vorzusehen, daß er nicht anbrennet, welches man mit Stroh, das man auf den Boden, und einer Lage hölzerner Rollen, die man auf das Stroh legt, ohngefähr dieser Gestalt zu verhindern sucht; diese Holzrollen werden oben und unten mit schwachen Stricken zusammen gebunden, damit sie beieinander bleiben, und das Stroh veste auf den Boden drücken.

Gelbe Rübenbrandewein, welcher sehr rein und angenehm von Geschmack, wird auf folgende Art verfertigt: Die gelben Rüben werden von der anklebenden Erde, und andern Unreinigkeiten in einem

großen Bottich sauber gewaschen, das Kraut davon geschnitten, und 8 bis 14 Tage auf einem luftigen Boden abtrocknen lassen, bis sie anfangen etwas welk zu werden. Hernach werden sie in einen sogenannten Stampftrog mit dem Stampfmesser fein zerstampft, in einen saubern Kessel gethan, und mit genugsamem Wasser weich wie ein Brey gesotten; vermittelst einer Kelter der Saft davon ausgepreßt, etwas ausgekochte Hopfenbrühe dazu gethan, und mit hinreichender Menge Hefen in Gährung gesezt. Nach vollendeter Gährung wird der Wein, oder das Gut in der Blase eingelegt, und der Lutter davon abdestillirt.

Fernerhin bedienet man sich der nemlichen Vorsicht, wenn man aus Aepfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen Brandewein brennt; auch aus Wachholderbeeren kann ein sehr guter Brandewein gebrannt werden, wenn dieselben vorher gut zerquetschet worden; man vermischt es mit gemälztem Gerstenschrot, sezt ihm, wie gewöhnlich, sein gehöriges Gährungsmittel zu, und verfährt damit, wie gebräuchlich.

Der Brandewein ist also der Grund zu alle demjenigen, was der Destillateur verfertiget.

Ob zwar, wie ich schon im Eingange gesagt, das Brandeweinbrennen nicht eigentlich für den Destillateur gehöret; so ist es doch nicht undienlich daß derselbe davon einen gründlichen Unterricht hat.

Aus diesen verfertigten Brandeweinen werden und können alle Liqueurs und Senteurs verfertiget, wenn man nach den vorgeschriebenen Regeln den dazu gehörigen Spiritum vorher bereitet, welcher im kommenden Kapitel abgehandelt werden soll.

großen Bottich sauber gewaschen, das Kraut davon geschnitten, und 8 bis 14 Tage auf einem luftigen Boden abtrocknen lassen, bis sie anfangen etwas welk zu werden. Hernach werden sie in einen sogenannten Stampftrog mit dem Stampfmesser fein zerstampft, in einen saubern Kessel gethan, und mit genugsamem Wasser weich wie ein Brey gesotten; vermittelst einer Kelter der Saft davon ausgepreßt, etwas ausgekochte Hopfenbrühe dazu gethan, und mit hinreichender Menge Hefen in Gährung gesezt. Nach vollendeter Gährung wird der Wein, oder das Gut in der Blase eingelegt, und der Lutter davon abdestillirt.

Fernerhin bedienet man sich der nemlichen Vorsicht, wenn man aus Aepfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen Brandewein brennt; auch aus Wachholderbeeren kann ein sehr guter Brandewein gebrannt werden, wenn dieselben vorher gut zerquetschet worden; man vermischt es mit gemälztem Gerstenschrot, setzt ihm, wie gewöhnlich, sein gehöriges Gährungsmittel zu, und verfährt damit, wie gebräuchlich.

Der Brandewein ist also der Grund zu alle demjenigen, was der Destillateur verfertiget.

Ob zwar, wie ich schon im Eingange gesagt, das Brandeweinbrennen nicht eigentlich für den Destillateur gehöret; so ist es doch nicht undienlich daß derselbe davon einen gründlichen Unterricht hat.

Aus diesen verfertigten Brandeweinen werden und können alle Liqueurs und Senteurs verfertiget, wenn man nach den vorgeschriebenen Regeln den dazu gehörigen Spiritum vorher bereitet, welcher im kommenden Kapitel abgehandelt werden soll.

Zweites Kapitel.

Enthält die Zubereitung des ächten Spiritus aus unserm Korn-, Frucht- und Weinbrandewein, woraus sowohl alle ausländische Liqueurs, als z. E. Französische, Italiänische, Breslauer und Danziger verfertiget werden können. Wozu alle die erforderlichen Original-Compositiones ins Deutsche übersetzt worden sind; imgleichen eine Nachahmung des Araks und Rums, und Grundregeln der Destillirkunst.

Aus diesen im vorher gedachten Kapitel verfertigten Brandeweinen wird der Spiritus verfertiget, woraus veritable Liqueurs, Odeurs und Quintessenzen bereitet werden können.

Zur Verfertigung dieses Spiritus gehören aber noch besondere Beobachtungen, welche bei der Destillation desselben aufs genaueste befolget werden müssen.

Vor allen Dingen aber will ich hauptsächlich erinnern, daß weder ein wahrer ausländischer Liqueur, noch ein veritables nach französischer Art wohlriechendes Wasser verfertiget werden kann, wenn nicht ein nach meiner Regel vorgeschriebener Spiritus vorher dazu verfertiget worden ist.

Dieser Spiritus wird also von allen übelriechenden, ungesunden, phlegmatischen Theilen gereiniget, und in einen insipiden reinen Spiritus, welcher einem wahren rheinischen Spiritus ähnlich ist, verwandelt.

Die französischen Liqueurs sowohl, als die französischen wohlriechenden Wässer und Quintessenzen sollten wohl von Gott und Rechts wegen aus veritablem Weingeist, oder wenigstens aus dem Geist von Weinhefen verfertigt und bereitet werden: allein weil derselbe nicht überall zu bekommen ist, so muß man sich des Korn= oder andern aus Früchten bereiteten Brandeweines bedienen und zu Nutze machen.

Diesen Spiritum verfertiget man nun auf nachstehende Art und zum Exempel;

Man thut in eine verzinnte kupferne Blase, welche ungefähr 30 bis 40 Maas hält, und nach meiner Zeichnung verfertiget worden ist, Lit. A. mit einem langen Halse, 4 Pfund fein gestoßene büchene oder von Eichenholze gebrannte Kohlen, und gießt darauf 3 Theile, die Blase voll, mit ordinairem guten Brandewein, *) verklebt sie sehr gut, uud ziehet ohne Phlegma den Spiritum davon ab. Alsdann macht man die Blase sehr rein, gießt etwas Wasser dazu, thut abermals frisches Kohlengestübe dazu, und gießt den jezo abgezogenen Spiritum aufs neue darauf. Ziehe denselben wiederum ab, und hüte dich, daß ja kein Phlegma dazu kommt.

Man wird alsdann einen sehr reinen und guten Spiritum erhalten, welcher so gut und fein ist, als der, welcher aus Wein oder Weinhefen verfertiget worden ist, und zu allen möglichen feinen Dingen,

---

*) Zu gleicher Zeit gießt man zu dieser Quantität 2 Loth englisch Vitriolöl nach und nach.

wozu ein wahrer Spiritus Vini genommen werden soll, gebraucht werden kann.

Von der wahren Reinigkeit des hier erwähnten Spiritus überzeugt zu seyn, ist folgender geschwinde Versuch zu machen: Man nimmt in einem ordinairen sogenannten Stutz- oder Weinglas den vierten Theil des vorher gedachten Spiritus, und gießet drei Theile lauwarmes Wasser dazu. Ist der Spiritus rein, so wird er nach nichts, als nach dem Spiritus riechen; ist aber noch der allergeringste Phlegmageruch dabei, so ist es das wahre Kennzeichen, daß derselbe noch Phlegma in sich hat, und daher nicht zu gebrauchen, weder zu feinen Liqueurs, noch zu den Quintessenzen; mithin wiederum in die Blase aufs neue über etwas gestoßenem Weinstein abzuziehen sich genöthiget siehet, wo derselbe aber hernachmals ganz rein und zu allem Gebrauche tüchtig ist, und sowohl feine Liqueurs, als Senteurs, Balsame und Quintessenzen davon destillirt werden können.

Damit aber ein jeder sogenannter Destillateur, welcher Liqueurs und französische Parfümerien verfertigen will, weiß, was eigentlich das Wort Destilliren in sich hält, und was dabei zu beobachten ist; so will ich bei dieser Gelegenheit eine wahre und verständliche Erklärung davon zu machen nicht vorüber gehen, und solche denjenigen geben, welchen solches unwissend ist.

Das Destilliren oder Abziehen ist eine Kunst, die Geister aus den Körpern auszuziehen.

Geister ausziehen, heißt hier, durch die Wärme ein Wirken hervorbringen, daß sie sich von denen Körpern, in welchen sie zurück gehalten worden, losreissen.

Ist diese Wärme den Körpern eigenthümlich, und bewerkstelliget die Scheidung ohne einige fremde Hülfe, so nennet man es Gährung, welche schon vorher ganz kurz beschrieben worden ist.

Wird sie aber durch das Feuer oder andere warme Materien, in welchen sich das Destillirgefäß befindet, von außen hervorgebracht, so nennet man es Digestion.

Digestion oder digeriren heißt aber eigentlich, durch einen gelinden Grad der Wärme blos die Materien zur Destillation vorbereiten und zur Destillation geschickt machen.

Destilliren heißt also im eigentlichen Verstande, wenn durch das Kochen in der Blase die Geister oder öligten Theile der Materialien, als z. B. Gewürze oder gewürzhafte Dinge, sich entwickeln, mit dem Spiritus vermischen, und alsdann in Tropfen herabfallen.

Das unter die Destillirblase gemachte Feuer setzt durch seine Wärme eben die unsichtbaren Theile eines jeden Körpers in Bewegung, sondert sie dadurch von einander, zertheilet sie, und verschafft denen darinnen eingeschlossenen Geistern einen Ausgang, indem sie dieselben von dem Phlegma in dem irdischen Wesen, von welchem sie umwickelt waren, in Freiheit setzt.

Das Destilliren, unter diesem Gesichtspunkte betrachtet, verdienet den Fleis und die Aufmerksamkeit derer Gelehrten selbst.

Diese Kunst hat eine grosse Menge Materien für sich; alles, was die Erde hervorbringt, als Blumen, Früchte, Gesäme, Gewürze, gewürzhafte Kräuter, Kräuter, Wurzeln, Gummata ꝛc. diese Dinge gehören alle zu den Gegenständen, welche zu dieser Kunst dienen. Wir schränken sie aber auf die schmackhaften und wohlriechenden, einfachen geistigen Liqueurs derer gewürzhaften Kräuter und Essenzen ein.

Ich rede jetzo nicht von ihrer Nutzbarkeit und Annehmlichkeit; dieses wird das Folgende dieses Werks beweisen. Ich werde aber auch zugleich mit zeigen, wie vielerlei Arten des Destillirens es giebt.

Man zählet insgemein drei Arten desselben.

Die erste wird Destillatio per Ascensum genennet, das ist, etwas über den Helm ziehen, und zwar, wenn das Feuer oder die warmen Materien, in welchen sich das Destillirgefäß befindet, die Geister in die Höhe treibt, und dieses ist die gemeinste und fast die einzige Art, deren sich die gemeinen Destillateurs bedienen.

Die zweite heißt Destillatio per Descensum. Diese geschiehet, wenn sich die Geister durch das auf dem Gefäße, dessen man sich bedienet, befindliche Feuer niederschlagen; hingegen ist diese zweite Art eben nicht bei den Destillateurs, welche nur Liqueurs und Odeurs verfertigen, gebräuchlich.

wozu ein wahrer Spiritus Vini genommen werden soll, gebraucht werden kann.

Von der wahren Reinigkeit des hier erwähnten Spiritus überzeugt zu seyn, ist folgender geschwinde Versuch zu machen: Man nimmt in einem ordinairen sogenannten Stutz- oder Weinglas den vierten Theil des vorher gedachten Spiritus, und gießet drei Theile lauwarmes Wasser dazu. Ist der Spiritus rein, so wird er nach nichts, als nach dem Spiritus riechen; ist aber noch der allergeringste Phlegmageruch dabei, so ist es das wahre Kennzeichen, daß derselbe noch Phlegma in sich hat, und daher nicht zu gebrauchen, weder zu feinen Liqueurs, noch zu den Quintessenzen; mithin wiederum in die Blase aufs neue über etwas gestoßenem Weinstein abzuziehen sich genöthiget siehet, wo derselbe aber hernachmals ganz rein und zu allem Gebrauche tüchtig ist, und sowohl feine Liqueurs, als Senteurs, Balsame und Quintessenzen davon destillirt werden können.

Damit aber ein jeder sogenannter Destillateur, welcher Liqueurs und französische Parfümerien verfertigen will, weiß, was eigentlich das Wort Destilliren in sich hält, und was dabei zu beobachten ist; so will ich bei dieser Gelegenheit eine wahre und verständliche Erklärung davon zu machen nicht vorüber gehen, und solche denjenigen geben, welchen solches unwissend ist.

Das Destilliren oder Abziehen ist eine Kunst, die Geister aus den Körpern auszuziehen.

Geister ausziehen, heißt hier, durch die Wärme ein Wirken hervorbringen, daß sie sich von denen Körpern, in welchen sie zurück gehalten worden, losreissen.

Ist diese Wärme den Körpern eigenthümlich, und bewerkstelliget die Scheidung ohne einige fremde Hülfe, so nennet man es Gährung, welche schon vorher ganz kurz beschrieben worden ist.

Wird sie aber durch das Feuer oder andere warme Materien, in welchen sich das Destillirgefäß befindet, von außen hervorgebracht, so nennet man es Digestion.

Digestion oder digeriren heißt aber eigentlich, durch einen gelinden Grad der Wärme blos die Materien zur Destillation vorbereiten und zur Destillation geschickt machen.

Destilliren heißt also im eigentlichen Verstande, wenn durch das Kochen in der Blase die Geister oder öligten Theile der Materialien, als z. B. Gewürze oder gewürzhafte Dinge, sich entwickeln, mit dem Spiritus vermischen, und alsdann in Tropfen herabfallen.

Das unter die Destillirblase gemachte Feuer setzt durch seine Wärme eben die unsichtbaren Theile eines jeden Körpers in Bewegung, sondert sie dadurch von einander, zertheilet sie, und verschafft denen darinnen eingeschlossenen Geistern einen Ausgang, indem sie dieselben von dem Phlegma in dem irdischen Wesen, von welchem sie umwickelt waren, in Freiheit setzt.

Das Destilliren, unter diesem Gesichtspunkte betrachtet, verdienet den Fleis und die Aufmerksamkeit derer Gelehrten selbst.

Diese Kunst hat eine grosse Menge Materien für sich; alles, was die Erde hervorbringt, als Blumen, Früchte, Gesäme, Gewürze, gewürzhafte Kräuter, Kräuter, Wurzeln, Gummata rc. diese Dinge gehören alle zu den Gegenständen, welche zu dieser Kunst dienen. Wir schränken sie aber auf die schmackhaften und wohlriechenden, einfachen geistigen Liqueurs derer gewürzhaften Kräuter und Essenzen ein.

Ich rede jezo nicht von ihrer Nutzbarkeit und Annehmlichkeit; dieses wird das Folgende dieses Werks beweisen. Ich werde aber auch zugleich mit zeigen, wie vielerlei Arten des Destillirens es giebt.

Man zählet insgemein drei Arten desselben.

Die erste wird Destillatio per Ascensum genennet, das ist, etwas über den Helm ziehen, und zwar, wenn das Feuer oder die warmen Materien, in welchen sich das Destillirgefäß befindet, die Geister in die Höhe treibt, und dieses ist die gemeinste und fast die einzige Art, deren sich die gemeinen Destillateurs bedienen.

Die zweite heißt Destillatio per Descensum. Diese geschiehet, wenn sich die Geister durch das auf dem Gefäße, dessen man sich bedienet, befindliche Feuer niederschlagen; hingegen ist diese zweite Art eben nicht bei den Destillateurs, welche nur Liqueurs und Odeurs verfertigen, gebräuchlich.

Die dritte Art heißt Destillatio per Catus oder Destillatio per retortam vitream, und ebenfalls bei den Destillateurs nicht gebräuchlich: allein ich werde in dieser Abhandlung hier und da bei gewissen Arbeiten dieser Art der Destillation gedenken und selbige vorschlagen.

Die gebräuchlichste Art des Destillirens, was hier in dieser Abhandlung abgehandelt wird, geschiehet am allermeisten und gemeiniglich aus einer von verzinntem Kupfer verfertigten Blase, welches die allgemeinste und bekannteste Art ist.

Dieses Destillirgefäß also wird mit dem Namen Destillirblase belegt, und diese bestehet aus zwei Haupttheilen. Der untere wird der Kolben, oder die Blase, und der obere Theil der Helm oder der Hut genennet.

Aus dem Halse, welcher mit dem Untertheil an den Hals des Brennkolbens gefüget, und eben mit dem sogenannten Hut oder Kopfe vereiniget, und an dem Kopfe ein dergleichen kupfernes und verzinntes Rohr ist, und mit dem Rohr, das an dem Kühlfaß befindlich, durchgehet, geschiehet die Destillation oder Abtröpfelung. Nur ist hier hauptsächlich zu merken, daß die Art der Destillation desto besser und vollkommener wird, wenn der Hals wenigstens 1 1/2 Schuh hoch ist, worauf der Kopf steht. Ferner darf der Hut oder Kopf nicht apfelrund, sondern etwas spitzig zulaufen, und am Ende des Kopfes einen guten ablaufenden Rand haben, welcher das Destillatum gut zur Röhre führt. In dem Hut oder Kopfe wird inwendig ein Häkchen be=

festiget, worin verschiedene Sachen, die in ein Leinewandsbeutelchen eingebunden sind, angehangen werden können, wornach der Liqueur nur ein wenig schmecken oder riechen soll, als z. B. Moschus, Vanille, und dergleichen, welches deutlich auf der Kupferplatte angemerkt worden ist.

Das Kühlfaß muß reinlich und oben weiter als unten seyn; denn je mehr Wasser es hält, desto kühler geht der Spiritus über. Das Kühlfaß muß unten eine starke Hand hoch über dem Boden einen Krahn oder Zwicker haben, wo immer das Wasser dadurch abgelassen wird, damit das kalte, welches immer oben hineingegossen werden muß, Raum erhält. Unten am Ende der Röhre, welche aus dem Kühlfaß gehet, und wo möglich, von gutem Zinne ohne Bleizusatz seyn muß, wird eine sehr reine gläserne Vorlage gelegt, worein das Destillatum läuft, und woran man sehen und fühlen kann, ob der Spiritus kalt oder warm herüber läuft.

Bei der Destillatio per Catus, oder per retortam, sind nachstehende Werkzeuge nöthig, wie ich vorher schon gesagt habe:

*) 1) Ein Ofen von Mauer- oder Backsteinen mit Lehm gemauret, worinnen ein Feuer- und Aschenloch befindlich, wo auf dem Boden des Feuerloches ein eiserner Rost, worauf das Feuer liegt, sich befindet.

---

*) Das Aschenloch muß schräg seyn, und allemal da angebracht werden, wo der mehrste Zug der Luft herkommt.

*) 2) Eine Kapelle, welche nur von einer Thonmasse verfertiget werden kann. Z. B. aus 3 Theilen Thon, 1 Theil weißen Kieß (Sand), 1/2 Theil gestoßenem Glas, 1/4 Theil Potasche, welches alles sehr gut unter einander gemischt, und von dem Töpfer zweimal gebrannt wird, und die vorgeschriebene Figur erhält.

Die Kapelle wird mit Sand angefüllet, worein die gläserne Retorte gelegt wird, und zwar so, daß dieselbe nicht an einen Rand zu liegen kommt, sonst würde sie springen und alles zu Schanden gehen.

Die Retorte wird so tief in Sand gelegt, daß wenigstens die Hälfte davon damit eingehüllet ist, und eine Hand hoch der Sand auf dem Boden liegt, worauf der Boden der Retorte als wie auf einem Bette ruhet, und akkurat in der Mitte der Kapelle liegt, damit ja kein Theil von der Retorte, wie ich schon vorhero gedacht, die töpferne Kante der Kapelle berührt.

Dei Ofen, dessen ich gedacht, wird nach der Form derer Destillirgefäße gebauet.

Nachdem ich nun hier die Instrumente beider Arten derer gewöhnlichsten Destillationen erwähnet und beschrieben habe; so will ich mich zu den hauptsächlichsten Regeln wenden, die bei der Destillation zu beobachten sind, und aller der dabei sich ereignenden Zufälle erwähnen, und damit den Anfang ma=

---

*) Eiserne leisten mehr, und sind dauerhafter. Man kann selbige bei jedem Eisenhändler zu Kauf bekommen, von verschiedener Größe.

chen. Unter denen Zufällen, welche sich oftmals bei dem Destilliren äussern, ist der geringste unter allen, wann die Arbeit verdorben ist.

Da aber die Sache von der größten Wichtigkeit ist, so wollen wir sie so gut, wie möglich abhandeln.

Das Feuer, als die erste Ursache dazu, veranlasset alles.

Der Mangel einer gehörigen Aufmerksamkeit läßt sie allzuweit einreissen, die Furcht verhindert, daß ihnen nicht abgeholfen werden kann.

Der erste Zufall, welcher sich durch das Feuer ereignet, ist, wann, indem der Destillateur dasselbe allzustark gehalten, oder bis zur Trockene abstrahiret hat, die Materialien auf dem Boden der Blase angebrannt, ja wie es oft geschiehet, wohl gar, daß das Zinn, womit die Blase verzinnt worden, geschmolzen ist.

Das Produkt also, welches gut und schmackhaft hat werden sollen, hat einen widrigen und garstigen Geschmack.

Ferner, ist das Feuer unter der Blase zu stark und zu heftig, so steigen beim Aufwallen die Ingredienzien nebst denen Geistern, bis oben in den Hut hinauf, sie fallen in die Vorlage, verstopfen den Kanal, schmeißen den Hut oder Helm von der Blase, der Spiritus entzündet sich, macht daher Schaden und verursachet Unglück.

Mithin muß der Destillateur sehr genaue Aufsicht auf das Feuer haben, und nur gradatim solches angehen lassen, und nicht eher von der Blase weggehen, bis es in die Vorlage, durch den Kanal

zu tröpfeln anfängt, da man dann hernachmals im Stande ist, den Grad des Feuers zu bestimmen.

Ueberhaupt ist dieses eine Generalregel, daß eine reelle und reine Destillation niemals stärker, als tropfenweise laufen darf.

Ferner ereignen sich Fatalitäten, wann die Fugen der Blase nicht gut und tüchtig verlutiret sind; denn da das Phlegma bekanntermaßen zuerst in die Höhe zu steigen anfängt, so kann sich eben dadurch ein ähnlicher Zufall ereignen.

Es geschiehet oftmals und ist ein gewöhnlicher Fall, daß das Phlegma durch die unverlutirten Fugen dringt, das Lutum abweicht, und das Phlegma, mit spirituösen Theilen vermischt, sich entzündet, ja sogar sich blos durch den Dunst entzündet, den Kopf dadurch auch abschlägt, und wiederum das größte Unglück verursacht.

Fernerhin muß der Destillateur genaue Aufsicht auf das Refrigeratorium oder Kühlfaß haben, damit das Wasser nicht zu heiß wird, und die dadurchgehende Röhren erhitzt werden, der durchlaufende Spiritus also rauchend in die Vorlage herüber läuft. Der Spiritus wird dadurch phlegmatisch, und die feinen durch das Kochen aufgelöseten Olea essentialia gehen in Form eines Rauches in die Luft, und der Liqueur verlieret seine Würde und schönen Geschmack. Hier habe ich einige Hauptstücke erwogen, durch welche während der Destillation Schaden geschehen kann; ich werde aber auch zeigen und lehren, wie denen Unglücksfällen entgegen zu kommen sey.

Will man nun allen diesen Zufällen zuvorkommen und solche verhüten, so muß man sowohl auf den Grad des Feuers, als auch auf die Verlutirung sehr genau Acht haben.

Die Kenntniß des Feuers hängt von derjenigen ab, welche man von denen Materien haben muß, deren man sich zur Feuerung bedienet, da man dann entweder dazu Holz oder Kohlen braucht.

Das büchene, eichene, imgleichen das rüsterne Holz, geben gemeinlglich das heftigste Feuer; die andern Hölzer, als z. B. die Pappelweide, Birken und Aeschen geben ein gelinderes.

Eben so ist es auch mit den Kohlen aus diesen unterschiedenen Arten des Holzes, und folglich kommt es bei dem Feuer auf die Natur des Holzes und der daraus entstandenen Kohlen an.

Man muß seine Wirksamkeit nach der Wirkung, die es hervorbringen soll, das heißt, nach der Größe des Destillirgefäßes, nach der Materie, die man destilliret, nach der Menge, die man abziehen will, proportioniren. Es ist leicht zu begreifen, daß man desto mehr Feuer haben muß, je größer das Destillirgefäß ist.

Ferner muß man mehr Feuer haben bei Sachen, die nicht vorher in Digestion gewesen sind, als bei denjenigen, welche vorhero digeriret worden sind.

Weiter ist zur Destillirung der Gewürze mehr Feuer nöthig, als zu den Blüthen, Kräutern und solchen leichten Dingen.

Ferner, zur Destillirung einfacher Wässer mehr, als zu den geistigen u. s. w.

Das beste Mittel, sich des nöthigen Grades des Feuers zu versichern, ist, daß man es, nach den mehr oder weniger, geschwinde zu destillirenden Materien einrichtet, welches auf diese Art geschiehet:

Man gehet nicht von seinem Destillirgefäße weg, man horcht, was inwendig vorgeht, wenn es das Feuer zu erhitzen anfängt.

Hört man nun, daß das Kochen heftig wird, so nimmt man einen Theil Holz oder Kohlen weg, und bedecket ihn mit Asche oder Sand.

Man kann diesen Punkt überhaupt nicht so genau bestimmen, weil man das Holz oder Kohlen weder zu berechnen, noch abzuwiegen im Stande ist; man muß nur hier die Vernunft und Erfahrung zu Hülfe nehmen.

Was nun das Verlutiren oder Verkleben der Blase anbetrifft, wovon ich vorher gesprochen habe, so werde ich auch hiervon in aller Kürze eines und des andern davon gedenken.

Das gehörige Verlutiren ist eins derer sichersten Mittel, die meisten Unglücksfälle beim Destilliren zu verhüten.

Wie man bei einer Destillirblase, welche nicht ausdünstet, weiter nichts, als ein heftiges Feuer zu befürchten hat, so habe ich schon vorher Mittel an die Hand gegeben, sein Wirken auf eine geschickte Art zu regieren, und Schaden zu verhüten. Die ordinaire Art, sowohl die Destillirblasen als Retorten zu verlutiren, ist nachstehende:

Man verfertiget aus Mehl und Wasser einen Kleister, damit bestreicht man ohngefähr einen drei

Finger breiten Streifen Papier mit einem Borstenpinsel, und drückt das bestrichene Papier sehr tüchtig in die Fugen, und läßt es daran antrocknen; der Kleister muß nicht stark gekocht seyn, sonst springt er, wenn er trocken geworden, wieder ab, er muß auch frisch gekocht seyn; alt und durch die Gährung sauer gewordener Kleister taugt auch nichts, denn er hat durch die Gährung seine leimigten Kräfte verlohren, und ist wässericht geworden.

Diese Art zu verlutiren, ist die leichteste, geschwindeste, sicherste und beste. Er springt auf diese Art, wie ich schon vorher gesagt habe, wann der Kleister frisch und gut gekocht worden ist, niemals ab, und wird also alle Verdünstung verhütet.

Meines Erachtens hätte ich nunmehr alles, was eigentlich zu den äußerlichen Anstalten des Destillirens aus der Blase gehöret, beschrieben. Derohalben will ich nunmehro dasjenige, was zum Innerlichen gehöret, betrachten, und die Regeln, welche das Innerliche betreffen, in Erwägung bringen, welches Operationes genennet wird.

Die Theile, an welchen der Destillateur seine Kunst ausübet, sind Blüthen, Früchte, Kräuter, Saamen, Gewürze, Balsame u. dgl.

Es werden durch die Destillation die flüchtigen essentiellen Theile herausgezogen, von welchen Liqueurs, wohlriechende Wässer, Quintessenzen und mehrere herrliche Dinge verfertiget werden.

Die Farben derer Blüthen hingegen werden durch die Infusion ausgezogen, theils durch die Di-

gestion mit Spiritus, theils durch Aufgießung heissen Wassers.

Man infundirt auch Früchte, Saamen, Gewürze, Schaalen von Früchten, welche zu Liqueurs genommen werden sollen; man thut es einen oder etliche Tage zuvor, um alles zu der vorhabenden Destillation geschickter zu machen, was wir öfters in Erinnerung bringen werden.

Was aber die wahren Essenzen, oder essentiellen Geschmack und Gerüche anbetrifft, diese werden durch die eigentliche Destillation hergestellt.

Durch Essenzen verstehet man in der Destillirkunst die wesentlichen öligten Theile eines vegetabilischen Körpers.

Das wesentliche Oel befindet sich fast in den meisten Körpern, sogar im Spiritus Vini, besonsonders aber in den Rinden, Schaalen, Saamen und Gewürzen; und dieses erlangt man nur lediglich durch die Destillation.

Der Destillateur muß nur von jeder Sache die Natur der Sache recht kennen; ich will hiermit sagen: er muß einer jeden Sache Beschaffenheit und Bestandtheile genau untersuchen; daher weiß er auch, wie sich jedes Material bei der Destillation verhält oder verhalten muß.

Er weiß daher sowohl die spirituellen als öligen und erdigten Theile durch eine geschickte Bearbeitung zu separiren, und jeden Theil davon aparte als einen Körper aufzubehalten.

Als z. B. der Destillateur wollte aus Zimmetrinden das wesentliche Oel davon per Destillationem

verfertigen; so muß er vorher, wenn er das Oel aus dem Zimmet zu erhalten wünscht, eine Quantität Zimmet wohl stossen, mit Kochsalz und Wasser vermischen, und zuvor in Digestion einsetzen. Alsdann, wann es etliche Tage infundirt in Digestion gestanden, thut man es in die Blase, Spiritum rectificatissimum Vini darauf, verfährt damit übrigens, wie gebräuchlich ist, und destilliret oder abstrahiret den Spiritum davon ab.

Wann der Spiritus ganz herüber gezogen ist, so werden schwere weiße Tropfen kommen, welches das wesentliche Oel des Zimmets ist. Nach einigen Tagen wird sich das Oel separiren, welches man alsdann durch Baumwolle oder eine gläserne Spritze von dem Phlegma separirt. Läßt man es bei dem Spiritus, so wird derselbe nach Zimmet schmecken und riechen, und das seyn, was es seyn soll, und mit dem Versatz des in Wasser aufgelößten Zuckers einen herrlichen Liqueur geben.

Nach dieser Procedur, die ich hier vorgeschrieben habe, hat sich das in dem Zimmet befindliche Oel entwickelt und losgerissen, und dieses würde nicht geschehen seyn, wenn nicht die vorhergegangene Digestion erfolgt wäre; denn wenn man diejenigen Dinge, worüber man Spirituosa abziehen will, vorher nicht infundirt, und in Digestion wenigstens 12 Stunden stehen läßt, so erhält man kaum die Hälfte des Wesentlichen, wornach der Liqueur riechen oder schmecken soll.

Denn wie schon vorher gesagt worden, bei denen in Digestion stehenden Materien machen sich

die Geister, sobald als der Bauch des Destillirgefäßes erhitzt ist, und die Ingredienzien zu kochen anfangen, als die leichteste Portion derer Materien, welche man destilliret, zuerst davon, und steigen an die Oberfläche des Helms.

Bei den Ingredienzien, welche nicht in Digestion gestanden, können diese Geister durch das Phlegma, in welchem sie eingewickelt sind und zurück behalten werden, nicht hindurchdringen.

Dieses Phlegma muß ihnen also, indem es sich frei macht, selbst den Weg bahnen: denn da dieses Phlegma ein wässerigter und folglich flüssiger Theil ist, so reißt es sich los, und erhebt sich zuerst.

Bei denen Gewürzen, als z. B. bei den Zimmetblüthen, Gewürznelken, läßt sich dieses besser, als bei andern Ingredienzien wahrnehmen.

Indessen glaube ich, daß, wann die Destillation in einem Destillirgefäße mit einem langen Halse, wie auf der Kupferplatte angegeben worden, geschieht, das Phlegma wegen seiner Schwere niederzufallen und denen Geistern den Durchgang zu verstatten, gezwungen seyn würde. Das übrige aber ereignet sich allezeit beim Destilliren aus dem Destillirgefäße.

Will mir jemand Einwendungen gegen diese Beobachtung machen, so werde ich ihm mit nichts, als mit meinen Erfahrungen, worauf ich mich berufe, antworten.

Ich weiß allen diesen Einwürfen, die man mir machen könnte, nicht besser zu begegnen, und ich werde mich in dieser ganzen Abhandlung bei allem dem, was man mir streitig machen will, auf die Er-

fahrung, und zwar auf eine wiederholte Erfahrung, berufen.

Noch eine Beobachtung, welche mir das, was ich oben wegen diesem Punkte gesagt habe, schon oft bewiesen hat, ist diese: Wann ich zuweilen ausserordentlich nothwendige Arbeit und nicht die Zeit gehabt habe, die unter den Händen habenden Materien erst in Digestion zu stellen, so habe ich sie vorher gestoßen, und hieraus allezeit erkannt, was ich jetzt gemeldet habe.

Ohneracht t dieser Vorbereitung und des genauen Zerstoßens derer Gewürze, da nicht von denen Geistern derselben oder von dem mit Weingeist von den Gewürzen abgezogenen Geiste die Rede ist, füge ich noch eine Beobachtung hinzu, welche ohne Zweifel kunstliebenden und lehrbegierigen Personen nicht mißfallen werde, und von welcher nicht viel irgendwo gedacht wird.

Bei denen vermischten Ingredienzien, dergleichen diejenigen seyn würden, wo man Blumen, Früchte und Gewürze ohne vorhergegangene Digestion in die Blase thäte, und sie destilliret, führet das Feuer deren gewürzhafte Materien zuerst in die Höhe, so, daß diese Geister, ohnerachtet der Vermischung, weder Geschmack von denen Früchten, noch von denen Gewürzen angenommen haben.

Ist diese Abscheidung geschehen, so gehen die Geister aus den Gewürzen ohne Geruch und ohne Geschmack über, endlich kommen die öligten, geistigen Theilchen ganz zuletzt. Dieses erfähret man bei jeder Destillation.

Die zweite Beobachtung habe ich nur an blossen Gewürzen gemacht: ich habe bemerkt, daß, sie mögen in Digestion gestanden haben oder nicht, das Phlegma mag von den Geistern, oder die Geister mögen von dem Phlegma aufgestiegen seyn, die Geister kaum einen Geschmack und Geruch von denen Gewürzen, wovon sie ausgezogen waren, hatten, und ich habe mich allezeit genöthiget gesehen, diesen Geistern Wasser in grösserer oder geringerer Menge zuzusetzen, um denen Geistern, die ich übergezogen, den Geschmack und Geruch der Gewürze, worüber ich sie abstrahiret habe, zu *geben*, weil das Phlegma eben am meisten damit *beladen ist*.

Diese Beobachtung ist schlechterdings nöthig; wenigstens halte ich dafür, sie wird Lehrbegierigen allezeit genug thun.

Da ich nun von der Digestion zeither so viel geschrieben, so kann ich doch nicht eher davon aufhören, um noch von der Nutzbarkeit, ja sogar von der Nothwendigkeit derselben zu sagen, daß die Digestion in allen Umständen nöthig, und sich ein jeder Destillateur dieser Operation bedienen muß.

Man sagt, daß eine oder verschiedene Materialien in Digestion sind, wenn man sie in einem dienlichen Auflösungsmittel bei einer sehr gelinden Wärme einweichen läßt.

Diese Vorbereitung ist in vielen Dingen bei der Destillation nöthig: sie verschafft den Geistern einen leichtern Ausgang bei den Materien, in welchen sie eingeschlossen sind.

Die Digestionen, welche im Kalten geschehen, sind am meisten gebräuchlich und auch die besten, weil diejenigen, welche über dem Feuer oder in warmen Materien geschehen, denen Waaren allezeit etwas von ihren Qualitäten und von ihrem Werthe benehmen, indem sie etwas von ihren Geistern wegführen; denn man kann leicht begreifen, daß hierdurch die Ingredienzien von ihrer Güte verlieren müssen. Will man Olea essentialia übertreiben, so muß man ebenfalls die Materien vorher durch die Digestion vorbereiten, damit sich dieselben desto eher ausziehen lassen.

Fernerhin ist noch eins und das andere nöthig in Erwägung zu ziehen, damit diejenigen, welche sich dieses Werkchen zu ihrem Gebrauche nützlich machen wollen, von allem einen gehörigen Unterricht erlangen.

Zum Exempel ist auch einem jeden nöthig zu wissen, in Ansehung des Verhaltens derer Vegetabilien: Jedwede Blumen müssen in ihrer gehörigen Jahreszeit gesammelt und destilliret werden, wenn sie reif und gut aufgeblühet sind; als z. B. Veilchen, Mayenblumen, oder Flores Lilior. Convall., Rosen, Orangenblüthe, Thymian, Salbei, Basilicum, Melisse, Majoran, Feldkümmel, Krausemünze, Lavendel, Rosmarin und römische Kamillen rc.

Bei denen Früchten muß man das nämliche beobachten; allein ein jedes nach seinem gehörigen Unterschied und Gattung, welche der Destillateur nöthig hat.

Die Gesäme und Gewürze lassen sich zu aller Zeit destilliren, und es kommt nur darauf an, daß eine gute Wahl in diesen Materien getroffen wird. Hierin versehen es die meisten Destillateurs sehr oft, und es ist auch sehr leicht, sich hierin zu betrügen, wenn man nicht eine ganz besondere Erkenntnis davon hat.

Derowegen hat ein guter Destillateur nöthig, sich unterrichten zu lassen, damit er wenigstens alle diejenigen Materialien, welche er zu seinem Metier braucht, gehörig kennen lernt, damit er nicht eins für das andere nimmt, oder schlechtes für gutes kauft. Z. B. Flores Lavendulae und Flores Spicae. Obgleich die Lavendelblume der Spica in Blume und Geruch gleicht, so sind die Lavendelblumen durch einen merklichen Unterschied von jenen unterschieden. Ferner die Melissa Citrata von der Melissa turcica u. dgl. Da es aber nicht hier meine Sache ist, Cognitionem Simplicium zu lehren, so will ich diejenigen, die dergleichen zu wissen nöthig haben, anderweit verweisen, wo sie gehörigen Unterricht deshalb erlangen können.

Ich habe nur hiermit anzeigen wollen, daß es nöthig ist, daß ein Destillateur solches Ursache zu wissen hat. Nun endlich will ich ganz zuletzt eine sehr nützliche Operation mit ihren Umständen erklären, welches das Filtriren ist.

Filtriren heißt, die Liquores durch etwas durchlaufen lassen, um diejenigen Theile davon zu scheiden, welche sie trübe machen. Nichts ist so fein,

als der nur erst abgezogene Liquor, wenn der Fabrikant solches gehörig behandelt hat.

Allein der Zucker, welcher mit Wasser abgekocht und unter den spirituellen Liquor gemischt worden ist, hat ihn dunkel und trübe gemacht; um denselben nun wieder helle zu machen, so filtrirt man ihn.

Da nun diese Liquores, nach einer solchen Vermischung, weder getrunken noch verkauft werden können, so ist es nöthig, um sie von dem zu befreien, was sie neblicht macht.

Derowegen läßt man sie entweder durch Sand, Tuch, Leinewand, Barchentfilz oder Löschpapier laufen.

Das Durchseihen derer Liqueurs nun durch Sand, Filzhüte, oder Löschpapier, heißt filtriren; hingegen läßt man aber den Liquor durch Tuch, Leinewand, oder durch Barchent laufen, so heißt es coliren.

Wenn man die Liquores durch den Sand filtriren will, so muß man hierzu einen reinen guten Quellsand wählen. Der Sand muß ungemein rein seyn, und wenn er sich mit einigen Zuckertheilen beladen hat, so gehet der Liquor überall hell durch.

Man bedienet sich dieser Methode nur in diesem Fall; wenn man sich genöthiget siehet, eben dieser Methode zu einem andern Theile eines Liquors von einer andern Art sich zu bedienen, müßte man den Sand mit möglichster Sorgfalt waschen, damit der verschiedene Geschmack den zweiten Liquor nicht verdirbt.

Die Beschwerlichkeit, den Sand bei jedesmaliger Aenderung des Liquors zu waschen, ist eine von

denen Ursachen, welche die Destillateurs abhalten, daß sie sich der Methode nicht bedienen, so gut sie auch ist. Das Filtriren durch Filzhüte und Löschpapier ist das gewöhnlichste und bequemste. Man bedienet sich hierzu entweder eines Trichters, oder eines sogenannten Filtrirkorbes, welcher von Weiden verfertiget worden ist, die ich denen Trichtern vorziehe.

Jedoch sind die Filtrirfilze die vorzüglichsten, weil man niemals risquirt, daß ein dergleichen Filtrum reißt oder entzwei gehet, welches man immer bei den Papieren, weil sie nicht geleimt sind, zu risquiren hat.

Sollte der Liquor bei dem ersten Durchlaufen nicht so seyn, wie man es wünscht, so repetirt man es noch etlichemal, und das so lange, bis er hell durchläuft.

Ferner thut man sehr wohl, wenn man mehr als einen Filtrirfilz hat, blos der Reinigkeit wegen, z. E. zu den rothen, blauen und gelben Liqueurs; zu jedem wird ein neu ausgewaschener Filz erfordert.

Ferner, zu gewissen stark riechenden oder stark schmeckenden Sachen, weil sie sich doch nicht ganz vollkommen auswaschen lassen, einen zu jeder Sache besonderen Filz; als z. E. wo Moschus, Anis, Pomeranzen und dergleichen durchfiltrirt worden sind, weil sonst ein anderer Liqueur darnach schmecken und riechen würde.

Das wäre ungefähr alles, was ich von dem Filtriren hätte sagen können. Allein ehe und bevor ich mich zu denen Compositionibus und deren Beschreibung wende, so will ich doch, zur beliebigen

Nachricht, noch die Kennzeichen, woran ein guter, starker, spirituöser Brandewein nach dem äusserlichen Ansehen zu probiren sey, mittheilen.

Da nun der Brandewein nach dem Ansehen zu probiren sey, und derselbe der Hauptgegenstand der Destillateurs ist, so ist auch nöthig, wenn der Destillateur welchen einkauft, auch in der Geschwindigkeit durch nachstehende Proben, die er damit anstellt, zu wissen, ob er brauchbar und nützlich, oder ob er schlecht und fast unbrauchbar sey.

Die äusserlichen Proben wären ungefähr diese:–

1) Muß man untersuchen, und aus dem Faß, worin er sich befindet, etwas heraus nehmen, und sehen, ob er recht rein und helle ist.

2) Ob er milchicht oder neblicht sey.

3) Ob derselbe, wenn er in ein Gläschen gegossen und gerüttelt wird, Bläschen wirft oder göschet, und ob der Gösch, wenn er vergehet, keine Bläschen zurück läßt.

4) Wenn man Papier nimmt, das nicht geleimt ist, und es ein wenig in Brandewein taucht; ziehet die Feuchtigkeit viel weiter in dem Papier herum, als der eingetauchte Ort gehet, so kann man ganz gewiß glauben, daß der Brandewein mehr Wasser hat, als er haben soll.

5) Wenn man Brandewein in die hohle Hand gießt und ihn reibt; trocknet er geschwind ein, so ist er gewiß an Spiritus reich, läßt er aber eine feuchte Hand zurück, so ist er sehr phlegmatisch.

6) Man gießt etwas weniges von dergleichen Brandewein in einen blechernen Löffel, zündet

ihn an, und läßt ihn an einem Orte, wo kein Wind hinkommt, ganz abbrennen, da man sehr genau sehen kann, wie viel Spiritus er hält. Dieses wären nun die geschwindesten Proben, deren man sich bei dem Einkaufen des ordinairen Brandeweins bedienet, ehe man denselben durch die Destillation gründlich untersuchen kann.

Ferner muß man den Brandewein kosten, ob er nicht modricht oder bitter schmeckt; theils rührt der modrichte oder dumpfigte Geschmack von halb verfaultem Getraide her, woraus er gebrannt und verfertiget worden ist; der bittere oder häßliche Tobacksgeschmack hingegen von dem in der *Blase an*gebrannten Maisch. Diese widrigen Geschmacke sind ihm sehr schwer, auch wohl gar nicht zu benehmen, man mag damit vornehmen, was man will.

Es ist unmöglich, daß dergleichen Brandewein zu ganz feinen Liqueurs genommen werden kann.

Ohnerachtet ich zwar vorher gesagt habe, daß ich mich mit der Erklärung derer Materialien, ich meine darunter, die zu unserer Arbeit nöthigen Früchte, Kräuter, Blumen, Saamen und Gewürze, nicht abgeben wollte, so finde ich doch für nöthig, eines und des andern davon zu erwähnen. Die Früchte, welche die Destillateurs brauchen, sind vielerlei, als z. E. fleischichte Früchte mit Kernen, Früchte mit vielen Kernen, imgleichen nußartige Früchte. Unter die vielen kernigtfleischigten Früchte gehören z. B. Pomeranzen, Cedra, Zitronen, Limonien, Bergamotte, wo man sich theils der Schaalen von denen Früchten, theils auch derer aus denen

Schaalen herausgezogenen wesentlichen Oele bedienet, sowohl zu deren Verbesserung bei der Verfertigung derer Liqueurs, als auch bei der Präparation derer wohlriechenden Wässer.

Ferner rechnet man zu denen fleischigten Früchten die Quitten, eine Art Birne, welche Muscatellerbirne genennet werden.

Die Kernfrüchte, desgleichen die Kirschen, Pflaumen, Apricosen, Himbeeren, Erdbeeren, Berbisbeeren u. s. w., welche theils zu dem Ratafia, theils zu den Syrups gebraucht werden.

Die nußartigen Früchte, als die unreifen welschen Nüsse, unreife Mandeln u. dgl.

Gewürzhafte Kräuter und Blumen nennet man diejenigen, deren Stengel und Blüthe einen starken, durchdringenden und doch angenehmen Geruch haben.

Die meisten Pflanzen behalten ihren angenehmen Geruch lange Zeit, nachdem sie eingesammelt worden, auch sogar, wenn sie dürre sind, als da sind: Melissa turcica, Citrata, Majoran, Rosen, Lavendel, Thymian, Rosmarin u. dgl.: daher braucht man sie halb trocken zu denen Pots pourris, und ganz trocken zu denen Poudres, Sujets u. s. w.

Man destillirt daraus sowohl Wässer mit Wasser, als auch spirituöse Wässer; hingegen Orangenblüthe, weiße Lilien, Jonquillen, Mayenblümchen, ja sogar die schönen blauen Veilchen oder Märzviolen verlieren, wenn sie trocken sind, ihren angenehmen und schönen Geruch: daher müssen sie frisch in Spiritus Vini infundirt werden, welcher den feinen und schönen Geruch derer Blumen annimmt.

Es wird davon hernach schon weitläufiger gehandelt werden, sowohl bei der Verfertigung derer Liqueurs, als auch derer Senteurs. Da denn viele Liqueurs, um solche appetitlich zu machen und zu verschönern, gefärbt werden, so ist es nöthig, daß auch davon oder darin Unterricht ertheilet wird, damit nicht etwa zu denen Farben schädliche und der Gesundheit nachtheilige Sachen genommen werden mögten, als z. E. Liqueurs roth zu färben.

Roth.

Man nimmt z. B. 4 Loth sehr gute Coccionelle, reibt dieselbe in einem gläsernen Mörsel mit 1 Quentchen gebranntem Alaun, oder 1 Loth Cremor tartari, so fein wie möglich. Diese fein geriebene Coccionelle wird in eine gläserne Phiole gethan, und 4 Pfund des höchstrectificirten Spiritus Vini aufgegossen, in eine Sandkapelle gesetzt, ein Digerirfeuer darunter gemacht, und 24 Stunden gelind digeriren lassen.

Man gießt sowohl das Liquidum, als auch den Bodensatz in eine Bouteille, und läßt es darauf stehen; es extrahirt immerfort die Tinktur. Diese Tinktur ist der menschlichen Gesundheit im geringsten nicht nachtheilig, und hat auch keinen Geschmack, mithin verdirbt es keinen Liqueur, der damit gefärbt wird.

Man kann alle Arten Roth damit färben, sowohl dunkel= als rosenroth, nachdem man viel oder wenig davon nimmt.

Aus dieser Coccionelletinktur kann man auch ein schönes Violett verfertigen, wenn diese rothe Tink=

tur mit ein wenig Spiritu Vini verdünnet und mit in Wasser aufgelöstem Sal Tartari, das vorher filtrirt worden ist, vermischt wird.

Es werden auch rothe Säfte zum Färben aus denen Früchten verfertiget, die, wenn man denenselben ein wenig Spiritus Vini zusetzet, sich Jahr und Tag conserviren; als z. B. der Saft aus denen Heidelbeeren, welcher auf nachstehende Art verfertiget wird: Man nehme z. B. 25 Pfund gute reife Heidelbeeren; thue dieselben in einen großen kupfernen Kessel, und mische darunter 16 Loth Crem. Tartari, setze diesen Kessel übers Feuer, und lasse alles in seinem Safte so lange kochen, bis die Hülsen der Heidelbeeren oben auf schwimmen. Wenn alles fast erkaltet ist, so gieße es entweder durch eine grobe Leinewand oder Flanellsack, fülle den durchgelaufenen Saft auf Bouteillen, und zu jeder Bouteille, ehe sie verpfropft wird, werden 2 Unzen Spiritus Vini gethan; man rüttelt es gut unter einander, und verpfropft es wohl; alsdann conservirt sich der Saft Jahr und Tage.

Eben so verfährt man mit dem Safte aus denen sauern Kirschen und Himbeeren.

Zu denen Kirschen und Himbeeren kann man auch etwas zerstoßene Gewürze zusetzen; es schadet auch nichts, wenn diese Säfte auf Bouteillen gefüllt werden und oben auf die, Bouteille etwas frisches Mandelöl gethan wird; sie conserviren sich desto besser.

Gelb.

Dieses kann auf vielerlei Art verfertiget werden. Das erste Gelbe verfertiget man aus Safrantinktur, welches auf folgende Art geschieht:

Man nimmt 1 Loth guten ganzen Safran, thut ihn in eine gläserne Phiole, und gießt darauf 1/2 Maaß guten Spiritum Vini, setzet das Glas, worin dieses Gemisch befindlich ist, in eine Sandkapelle, giebt 24 Stunden Digerirfeuer, und läßt die Tinktur extrahiren, gießt sie durch Löschpapier, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Ferner verfertiget man ein Gelb aus dem wilden Safran (Flores Carthami).

Man nimmt davon so viel, als man will, mischt dazu nach Proportion Crem. tartari, thut sie in ein ganz neues Töpfchen und gießt Flußwasser darauf, und läßt es zwei Finger tief einkochen. Wenn es kalt geworden ist, so gießt man es durch eine Leinewand, und filtrirt diese Tinktur durch Löschpapier, gießt ein wenig Spiritum dazu, füllt es auf Bouteillen und setzt es in den Keller; es conservirt sich Jahr und Tag.

Aus gebranntem Zucker, welcher ganz zur Schwärze gebrannt worden ist, kann man, wenn etwas Wasser nach der Brennung zugegossen wird, gleichfalls eine Tinktur verfertigen, womit gelb gefärbt werden kann.

Blau.

Es kann aus Blumen, als z. E. aus den Märzviolen, aus Agleyblumen, nebst einem geringen

Zusatz von Citronensaft und Zugießung kochenden Wassers, in einem zinnernen Gefäß extrahirt werden. Allein alle diese Säfte halten sich nicht und sind von keiner Dauer, und wenn man auch ihrer Conservation wegen etwas Spiritus zusetzen wollte; sie gehen gemeiniglich in eine Gährung über und werden roth. Allein die schöne blaue Tinktur, die sich länger als Jahr und Tage conservirt, wird aus feinem Indig verfertigt, womit man folgendermaßen procedirt:

Man nimmt z. B. 2 Loth sehr guten Indig von Quadimala, reibt denselben in einem gläsernen Mörser so fein, wie möglich, so, daß er einem feinen Staube ähnlich ist. Alsdann gießt man nach und nach, und zwar unter kontinuirlichem Agitiren und Reiben, 8 Loth Oleum Vitrioli dazu; es wird sich erhitzen, und wie ein dünner Teig aufschwellen; in dieser Verfassung läßt man es ungefähr 12 Stunden stehen. Wenn alles erkaltet ist, so gießt man gleichfalls nach und nach 1 Maaß kaltes Wasser zu, rührt es sehr gut unter einander; es erhitzet sich abermals sehr stark. Wenn es nun erkaltet ist, so filtrirt man es durch Löschpapier; alsdann gießt man in Wasser aufgelößte Potasche dazu, und damit kontinuirt man so lange, bis der höchste Grad der Säure gedämpft worden ist. Diese blaue mit Potasche gesättigte Tinktur wird wiederum filtrirt, und nach dem Filtriren mit weißem Puder vermischt, so daß es ein dicker Teig wird. Man trocknet diesen Teig bei einer ganz gelinden Wärme; wenn er recht trocken geworden ist, so macht man ein Filtrum

von Löschpapier, thut von der getrockneten Farbe eine Parthie hinein, gießt kaltes Wasser darauf, und filtrirt den in dem Puder befindlichen Indig heraus. Die Farbe ist allerliebst blau, und der Gesundheit im allergeringsten nicht nachtheilig.

Man füllet diese Tinktur auf Bouteillen, und um der Conservation wegen, gießt man etwas Spiritus Vini zu. Je dunkler nun die Farbe ist, desto besser ist sie. Man kann Licht- und Dunkelblau damit färben, und die Couleur ist von Dauer.

Aus diesem Blau kann auch

Grün.

verfertiget werden. Nämlich: man mischt von dem vorher gedachten Gelb und dem Blau aus dem Indig, beides zusammen, wo man, nachdem man Gelb und Blau in seiner Proportion nimmt, Dunkel- und Hellgrün, wie man die Farbe haben will, verfertigen kann. Als z. B. zu grünen Pomeranzenliqueurs, ganz schwarzgrün; zu Krausemünzeliqueurs, dunkelgrasgrün; zum Rosmarinliqueur, hell- und ganz lichtgrün, u. s. w.

Das wären nun die Couleuren, womit die Liqueurs gefärbt werden können, da die Farben im geringsten der Gesundheit des Menschen schädlich sind, und den Liqueurs auch auf keinen Fall den Geschmack verderben.

Diese Farben werden, wenn Liqueurs damit gefärbt werden sollen, sogleich, wenn der Liqueur mit Zucker versetzt wird, dazu gethan, und filtrirt.

Noch ganz zum Schlusse der Lehre vom Destilliren will ich der Auflösung des Zuckers ganz kurz gedenken. Man nimmt die gehörige Quantität Zucker, welche man nöthig hat, gießt das Wasser dazu, kocht damit den Zucker auf, und schäumet ihn so lange ab, als sich Schaum zeigt; denn je besser er abgeschäumt wird, je heller wird die Auflösung, und der Liqueur, womit man ihn vermischt, läßt sich leichter durchfiltriren, weil er von seinen schleimigten Theilen durch das Abschäumen gereiniget worden ist. Bei der Verfertigung der Liqueurs wird sowohl die Quantität des Zuckers, als auch des Wassers, womit er aufgelößt werden soll, bestimmt. Nur ist niemals zu vergessen, daß jedesmal der in Wasser aufgekochte und gut abgeschäumte Zucker sehr kalt unter den Liqueur gemischt werden muß, damit die feinen Theile des Liqueurs nicht durch die Wärme entwickelt werden und verfliegen.

Aus dem vorher gelernten Spiritus werden nun alle hier kommende Liqueurs verfertiget, wo ich noch hier und da bei der Bereitung derselben und der Manipulation Regeln, die zur Verfertigung derselben gehören, anbringen werde, damit ich meinen Unterricht desto gründlicher mache. Als z. E. veritable französische Liqueurs.

Liqueur de Citrons rouge.

Man nimmt dazu von dem guten Spiritu Vini rectificatissimo, wo dessen Bereitung ganz vornen beim Anfang gelehrt worden ist; dieser nämliche Spiritus ist es auch, welcher zu allen unsern Li-

queurs genommen werden soll, die in diesem Buche vorkommen und enthalten sind. Ich werde auch bei diesem ersten Liqueur aller Regeln, die man bei der Bereitung derselben beobachten muß, gedenken, dabei aber auch sagen, daß diese Regeln alle Liqueurs angehen, deßwegen ich bei der Verfertigung derer übrigen komponirten Brandeweine ganz kurz seyn werde, und nur ihrer Bestandtheile gedenken, und bei dem französischen Original strictissime stehen bleiben, aus der Ursache: weil ich hier alles weitläuftig gesagt habe, was bei denen andern gleichfalls beobachtet werden muß. Mithin will ich nunmehr zur Verfertigung dieses Liqueurs, welcher rother Zitronenliqueur genennet wird, schreiten.

Man thut in eine verzinnte Blase 4 Maas dieses Spiritus rectificatissimi, und 1 Maas Wasser, imgleichen 1 Pfund frisch abgeschälte, klein zerschnittene Zitronenschaalen, und eine Hand voll Kochsalz, klebet die Blase mit einem Streifen Papier, welcher mit frischgekochtem Kleister, aus Mehl und Wasser bereitet, bestrichen ist, gut zu; ferner das Rohr, welches aus der Blase in das Rohr des Kühlfasses gehet, und die Vorlage, worein der Spiritus läuft, damit so wenig, wie möglich, sowohl die flüchtigen Theile des Zitronenöls, als vom Spiritus, davon fliegen können.

Man macht anfänglich ganz gelindes Feuer darunter, welches dann nach und nach verstärket wird, bis die Blase zu tropfen anfängt; fängt nun der Spiritus aus dem Rohr an zu tröpfeln, so giebt man genau Acht, daß er nicht stärker, als ein Stroh-

halm breit, aus dem Rohre läuft; denn gehet er stärker, so gehet er warm, und das Feuer muß sogleich heraus genommen, und der Kopf der Blase mit einem in kaltem Wasser eingetauchten Lappen bedeckt werden. Ist das starke Laufen des Spiritus wieder in Ordnung gebracht worden, so muß es in dem Grade sorgfältig erhalten werden. Der Spiritus muß ohne Phlegma herüber gegangen seyn. Um nun zu wissen, ob derselbe noch rein und ohne Phlegma ist, so probirt man ihn, indem man etwas weniges davon in einen blechernen Löffel laufen läßt und anzündet; brennet er ganz aus, und läßt kein Phlegma zurück, so ist er rein; läßt er aber wässerichte Theile zurück, so ist er phlegmatisch, und muß sogleich weggenomen und besonders aufbehalten werden.

Unter dieser Zeit nun, als der Spiritus herüber getrieben wird, nimmt man 2 Pfund weissen Zucker, und gießt 4 Maas Wasser darauf, thut ihn in einen gut verzinnten Kessel und siedet ihn auf; unter währendem Aufkochen schäumet man denselben mit zu Schnee geschlagenem Eyerweiß ganz rein ab, damit er hell und klar wird; der Eyerschnee wird nicht auf einmal, sondern nur nach und nach dazu gethan, welches oben auf bleibet, und allen Unrath, der bei dem Zucker befindlich ist, wegnimmt. Diesen Zucker nun muß man noch warm durch ein flanellenes Tuch gießen, und kalt werden lassen.

Diesem Liqueur, wenn er nicht stark genug nach Zitronen schmecken sollte, setzt man etliche Tropfen Zitronenöl zu, und färbt denselben mit der

Coccionellentinktur, nachdem man ihn schwach = oder dunkelroth haben will, ehe der Zucker zugesetzt wird.

Wenn alles dieses geschehen und der Zucker kalt geworden ist, so thut man Spiritus und Zucker zusammen, mischt es gut unter einander, und läßt ihn 12 Stunden stehen, alsdann filtrirt man ihn durch einen Filtrirfilz.

Liqueur Citron jaune.

Dieser wird auf die nämliche Art verfertiget, nur daß er mit der Safrantinktur gelb gefärbt wird.

Liqueur Citron blanc.

Ist der nämliche, nur daß er weiß bleibt, und keine Couleur erhält.

Liqueur d'Oeillet blanc.

Man nimmt 4 Maas von dem vorher beschriebenen Spiritu rectificatissimo Vini, nebst 1 Maas Wasser, thut denselben in die Blase; darauf werden 8 Loth kleingestoßene Gewürznelken und eine Hand voll Salz gerechnet. Uebrigens wird damit procedirt, wie vorher gemeldet worden ist, nämlich: daß der Spiritus, ohne das geringste Phlegma davon abgezogen werden muß.

Dieser Liqueur wird gleichfalls mit 2 Pfund weissem Zucker, welcher in 4 Maas Wasser durch das Kochen aufgelößt wird, versüßt, alsdann filtrirt.

Liqueur d'Oeillet rouge.

Man nimmt eine Phiole von Glas, in dieselbe werden 8 Loth gröblich gestoßene Würznelken und 8 Loth gestoßene Nelken-Cassia gethan, worauf 4 Maas Spiritus Vini gegossen wird; der Kolben wird zur Digestion etliche Tage in die Sandkapelle gesetzt, und bei anhaltend gelindem Feuer in Digestion erhalten.

Diese Nelkenessenz wird durch eine Leinewand gegossen, damit sie klar durchläuft, und das grobe Pulver zurück bleibt.

Mit 2 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgekocht und gut abgeschäumt worden ist, wird er versüßt, und mit der rothen Heidelbeertinktur gefärbt und filtrirt.

Liqueur d'Orange rouge.

Es werden etliche Pfund reine Pomeranzenschaalen in Wasser eingeweicht; wann sie weich sind, so wird das weiße Mark ausgeschnitten, und von den gelben Oberschaalen geschieden. Diese gelbe zart abgeschälte Schaalen werden wieder getrocknet und grob gestoßen; sie vertreten die Stelle derer Corticum Aurantiorum de Curassao.

Von den gröblich gestoßenen Pomeranzenschaalen werden 2 Pfund genommen, in eine Phiole gethan, 4 Maas Spiritus Vini darauf gegossen, und 24 Stunden in einer Sandkapelle digerirt. Er wird durch ein flanellenes Colatorium oder Lap-

pen colirt, mit Coccionelletinktur dunkelroth gefärbt, 4 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt, und mit der obigen Pomeranzenessenz vermischt und filtrirt.

Liqueur d'Orange jaune.

Dieser wird akkurat so, wie der vorher beschriebene, verfertiget, nur daß derselbe nicht roth gefärbt wird, sondern seine hochgelbe Farbe behält.

Liqueur d'Orange vert.

Es ist der nämliche vorhergegangene Liqueur, nur daß er dunkelgrün gefärbt wird, und zwar mit der blauen Tinktur aus dem Indig, und der gelben Farbe aus dem wilden Safran, oder Floribus Carthami, so viel von jedem, als die Couleur erfordert.

Liqueur d'Orange blanc.

Dieser Liqueur wird durch das Abziehen über die Blase verfertigt; es werden ebenfalls 2 Pfund abgeschälte und klein gestoßene Pomeranzenschaalen und ¼ Pfund kleine unreife italiänische Pomeranzen genommen, die gleichfalls vorher gestoßen worden sind, in die Blase mit einer Hand voll Salz gethan; imgleichen 8 Loth gestoßene Gewürznelken, darauf gieße man 4 Maas Spiritus Vini, und 1 Maas Wasser, verfährt übrigens wie bewußt, und ziehet den Spiritum davon ab. Vier Pfund Raffinat (weisser Zucker) werden in 4 Maas Wasser aufgelößt, mit dem Spiritus vermischt und sehr gut filtrirt, damit er recht klar und hell wird.

Liqueur de fleurs d'Orange.

Es werden in 4 Maas zwei = auch dreimal abgezogenem Orangenblüthewasser 2 Pfund weisser Zucker aufgelößt, wenn derselbe erkaltet ist, ihm 4 Maas Spiritus Vini zugesetzt, gut unter einander gemischt und filtrirt.

Liqueur de fleurs de Roses.

Auf die nämliche Art wird dieser Liqueur verfertiget, nur daß anstatt des Pomeranzenwassers, konzentrirtes Rosenwasser genommen wird, welches aus eingesalzenen Rosen verfertigt werden muß. Es bleibt bei der Quantität Spiritus, Wasser und Zukker, nur daß derselbe blaßroth mit Coccionelletinktur gefärbt wird.

Liqueur de Canelle.

Es werden dazu ½ Pfund Zimmetblüthen genommen, diese werden gestoßen, mit einer Hand voll Salz vermischt, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf gegossen, die Blase gut verklebt, und bis weisse Tropfen erscheinen, abgezogen; dieser Liqueur muß 24 Stunden vorher gelind digerirt werden. Man versüßt ihn mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Zimmetwasser aufgelößt worden; wenn er gut gemischt worden ist, wird er filtrirt.

Liqueur d'Anis.

Man nimmt dazu ½ Pfund Seminis Badianae (Sternanis) und 4 Loth ordinairen Anis, stößt

beides sehr klein, thut es in die Blase, gießt 1 Maas Wasser und 4 Maas Spiritus Vini darauf, ziehet ihn ab, versüßt denselben mit 2 Pfund weissem Zukker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, alsdann wird er durch Löschpapier filtrirt.

Liqueur de Cumin,
oder Karbe, auch Kümmel.

Dazu wird ½ Pfund schöner, guter, frischer Kümmel oder Karbe genommen, sehr gut zerquetscht, und nebst 3 Loth Coriander und 2 Loth Fenchelsaamen, auch 1 Loth Cardamomen zerstoßen dazu gemischt, und in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser dazu gegossen, und über den Helm gezogen. Er wird wie die andern Liqueurs, mit 4 Pf. Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt und filtrirt.

Liqueur de Genevre.

Man nimmt ¼ Pfund sehr schöne und frische Wachholderbeeren, zerstößt dieselben ganz klein, und mischt noch 3 Loth Zimmetblüthe, 2 Loth Würznelken und 6 Loth Coriandersaamen dazu, thut es, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase, und gießt 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf, ziehet den Spiritus davon ab, versüßt ihn mit 4 Pfund weissen Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und alsdann wird er gut und hell filtrirt.

Liqueur stomachal.

Nimm:

2 Loth Kalmuswurzel.
1 Loth Galgant.
1 Loth Veilchenwurzel.
2 Loth Krausemünze.
2 Loth Wermuth.
4 Loth Wachholderbeeren.
2 Loth Fenchelsaamen.
8 Loth grüne Pomeranzen.
2 Loth Muskatennüsse.
2 Loth Würznelken.
2 Loth Zimmetblüthe.
1 Hand voll Kochsalz.

Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, in eine Blase gethan, und 2 Maas Wasser nebst 6 Maas Spiritus Vini darauf gegossen und abgezogen. Der Spiritus wird mit 4 Pf. Zucker, welcher in 2 Maas Rosen-, 1 Maas Orangen- und 3 Maas ordinairem Flußwasser aufgelößt worden ist, vermischt und filtrirt.

Liqueur d'Or.

Dazu werden

2 Pfund eingesalzene Rosen,
2 Pfund dergl. Orangenblüthe,
6 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Würznelken,
1 Loth Cardamome,

4 Loth Coriander, und

1 Hand voll Salz genommen, alles zerstoßen, in eine Blase gethan, und übrigens akkurat damit procedirt, als wie bei den vorhergegangenen gelehret worden, nur daß die 4 Pfund Zucker mit 2 Maas Rosen=, 2 Maas Zimmet=, 1 Maas Nelken= und 1 Maas Orangenblüthewässer aufgelöset werden muß, und unter die 6 Maas abgezogenen Spiritum gemischt und gut filtrirt wird. Wenn der Liqueur recht hell und klar ist, so werden feine Goldplättchen hineingeschlagen, wovon er seinen Namen hat.

Liqueur Carminativ.

Nimm:

8 Loth Pomeranzenschaalen,
4 Loth kleine grüne Pomeranzen,
4 Loth römische Kamillen,
3 Loth Dillsaamen,
4 Loth Fenchelsaamen,
1 Loth Cardamomen,
1 Loth Nelken,
4 Loth Zimmetblüthe, und
1 Hand voll Salz. Dieses alles wird klein geschnitten und gestoßen, in die Blase gethan, 1 Maas Wasser nebst 4 Maas Spirit. rectificatissim. darauf gegossen und abgezogen, mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt und filtrirt.

Liqueur de Menthe crepue.

Es wird 1 Pfund gute und halbgetrocknete Krausemünze mit rothen Stielen genommen, dieselbe wird zerhackt und zerstoßen, nebst 4 Loth Semen Amomi, und einer Hand voll Salz, alles gleichfalls zerstoßen, in die Blase gethan, und 1 Maas Wasser und 1 Maas Spiritus darauf gegossen, und abstrahirth; mit 4 Pfund Zucker, welcher mit 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, vermischt, und mit unserm Grün gefärbt, alsdann filtrirt.

Liqueur d'Absinth amère.

Man nimmt eine Phiole, in dieselbe thut man ½ Pfund klein geschnittenen grünen jungen Wermuth, nur die obersten Spitzen davon, ¼ Pfund der kleinsten unreifen Pomeranzen,

4 Loth Kalmus,
3 Loth Würznelken,
3 Loth Zimmetblüthe,
1 Loth Muskatennüsse.

Alles dieses wird zerschnitten und zerstoßen, und 4 Maas Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, dieselbe in eine Sandkapelle gesetzt, und in Digestion 24 Stunden stehen lassen. Diese Essenz wird durch ein flanellenes Colatorium colirt, alsdann 6 Pfund brauner Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt, wie bewußt, sehr gut vermischt, dunkelgrün gefärbt und filtrirt.

Ratafia de Cerises, fleures d'Oranges.

Dieser ist ein wahrer stärkender und erquickender Liqueur, wenn er auf nachstehende Art verfertiget wird.

Man nimmt z. E. 50 Pfund schöne, reife, frische, sauere Kirschen ohne Stiele, zerstößt selbige in einem eisernen Mörsel, so daß kein Kern ganz bleibt; man thut die Masse in große Töpfe, und gießt auf die Quantität 2 Maas Wein und 5 Maas bitteres Mandelwasser. Um nun die Kirschenfarbe recht dunkelroth zu machen, so thut man noch 10 Pfund gutzerquetschte Heidelbeeren dazu, rührt die Masse gut untereinander, und vermischt dieselbe mit 5 Pfund klein geschnittenen Orangenblüthen, ingleichen mit 16 Loth Zimmetblüthen, und 8 Loth Würznelken. Die Krüge werden mit nasser Blase verbunden, und in dieser Verfassung läßt man alles ungefähr 14 Tage stehen. Hier ist noch zu gedenken, daß die Krüge nur die Hälfte mit dieser Masse angefüllt werden müssen; alsdann nimmt man einen Krug davon, und gießt den Saft durch ein flanellenes Colatorium, und preßt denjenigen, der noch in denen Kirschen und Heidelbeeren zurück geblieben ist, gut aus, und hebt ihn in einer großen Bouteille aparte auf; unter dieser Zeit nun gießt man die Krüge mit Spiritu rectificatissimo ganz voll, verbindet sie wieder, und läßt alles wiederum 14 Tage lang ruhig stehen. Wenn dieses geschehen ist, so nimmt man alles aus denen Krügen heraus,

läßt es durch eine Leinewand laufen, und preßt das im Colatorio Zurückgebliebene durch eine Presse.

Ist dieses geschehen, so wird er gemessen, damit man sich wegen des Zusatzes darnach richten kann; denn auf jedes Maas dieses Liqueurs wird ½ Pfund Zucker gerechnet.

Dieser Zucker nun wied mit dem ersten ausgepreßten Safte von den Kirschen, welcher aufbewahret wurde, nebst dem Zusatz von etlichen Loth Zimmetblüthen und Würznelken, imgleichen etlichen Maas Orangenblüthenwasser aufgekocht. Wenn nun der Zucker durch ein flanellenes Colatorium gegossen und kalt geworden ist, so wird er mit dem mit Spiritu vermischten Safte vermischt, und filtrirt.

Ratafia des Framboises.

Man nimmt 50 Pfund gute reife Himbeeren, zerquetscht dieselben in großen töpfernen Schüsseln, und gießt zu dieser ganzen Quantität 2 Maas geringen Wein, melirt alles sehr gut unter einander, thut es in große Krüge, und läßt es etliche Tage ruhig darin stehen. Alsdann wird der Saft darein ausgepreßt, aparte aufbehalten und gemessen, daman sich mit dem Zusatz des Zuckers darnach richten kann. Von diesem Zusatz werden etliche Maas genommen, und, zur Versüßung des Liqueurs, mit Zucker aufgekocht. Unter dieser Zeit nun nimmt man Spiritum Vini so viel man will, lößt in jedem Maas desselben ½ Quentchen Olei de Cedro auf, und versetzt ihn mit dem oben gelehrten Himbeerensaft.

Man kann, um den Liqueur sehr delikat zu machen, Spiritum und Saft, zu gleichen Theilen, nehmen, und anstatt zu filtriren, sich von selber clarificiren lassen.

Liqueur de Vanille.

Man nimmt einen gläsernen Kolben oder große Bouteille, in denselben thut man 3 Loth ganz fein geschnittene gute Vanille, und gießt 4 Maas Spiritus Vini darauf, worin 20 Tropfen Nelken=, 15 Tropfen Zimmet = und ein Quentchen Oleum de Cedro aufgelößt wird; man lutirt den Kolben *mit* einer nassen Kälberblase zu, und setzt ihn *zweimal* 24 Stunden in eine warme Sandkapelle zur Digestion.

Wenn der Kolbe erkaltet ist, gießt man den Spiritum davon ab, und versüßt ihn mit 2 Pfund Zucker, welcher gehörigermaßen mit 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und hernach filtrirt; man kann auch zur Auflösung des Zuckers anstatt schlechten Wassers, Rosenwasser nehmen.

Liqueur d'Angelique.

Man nimmt ¼ Pfund frische Angelikawurzel, schneidet dieselbe ganz klein, und thut sie, nebst 4 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthen und 16 Loth frisch abgeschälten Zitronenschaalen, in eine gut verzinnte Blase, nebst einer Hand voll Salz, und gießt 4 Maas Spiritum Vini und ein Maas Wasser darauf; man ziehet den Spiritum davon ab

und versüßt ihn, wie bekannt, mit 2 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist. Er wird filtrirt.

Liqueur parfait d'Amour.

Es werden in eine Blase 1 Pfund eingesalzene Rosen, und 1 Pfund dergleichen Orangenblüthen, nebst 1 Pfund frisch abgeschälten Zitronenschaalen dazu gethan, nebst einer Hand voll Salz; auf dieselben werden 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser gegossen, und über den Helm der Blase gezogen. In diesem Spiritu werden aufgelößt:

Nelkenöl 40 Tropfen,
Zimmetöl 30 — — und
Moschus 1 Gran.

Dieser Liqueur wird mit Coccionelletinktur dunkelroth gefärbt; alsdann mit 2 Pfund Zucker, welcher mit 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt. Wenn alles sehr gut und klar filtrirt worden ist, so werden Goldblättchen hineingeschlagen.

Christophlet.

Dazu wird aus einer großen Phiole 3 Maas Spiritus Vini rectificatissimus genommen, in eine gläserne Phiole gethan, wozu man

4 Loth Zimmetblüthe,
1 Loth Würznelken,
1 Loth klein geschnittene Vanille,
½ Loth Cardamome,
½ Loth Muskatennüsse,

6 Loth frisch abgeschälte und klein geschnittene Pomeranzenschaalen,
6 Loth dergl. Zitronenschaalen, und
2 Gran Moschus nimmt.

Dieser Kolben wird oben mit nasser Blase sehr gut zulutirt, und 48 Stunden zur Digestion hingesetzt. Unter dieser Zeit löst man 2 Pfund Zucker in einem Maas Rosenwasser auf, und gießt anstatt Wasser, so viel Pontac dazu, als zur Schwächung des Spiritus, der Trinkbarkeit wegen, nöthig ist. Der Liqueur wird hernachmals filtrirt.

Liqueur de Noix.

Es wird ein kleines Fäßchen, worein 10 bis 15 Maas Spiritus Vini gethan wird, genommen, und mit 3 Theilen Spiritus Vini angefüllet, und 2 Schock unreife welsche Nüsse klein geschnitten und dazu gethan, imgleichen 4 Loth Zimmetblüthe, und 16 Loth fein geschnittene frische Zitronenschaalen; das Fäßchen wird wieder vest zugemacht und 4 Wochen liegen gelassen.

Man gießt hernach den Spiritus durch ein leinwandenes Colatorium davon ab; alsdann wird derselbe mit Zucker, der, wie bewußt, mit Wasser aufgelößt worden ist, versüßt. Man kann auf 1 Maas Spiritus ¼ Pfund braunen Kochzucker nehmen. Wenn der Liqueur fertig ist, wird er, wie die andern, filtrirt.

Liqueur de Muguets, oder Mayenblümchen.

Man nimmt, wenn die Mayenblümchen gut aufgeblühet sind, eine Parthie davon, und träubelt sie ab, füllet damit eine große Bouteille an, und gießt Spiritum rectificatissim. Vini darauf; man läßt die Blumen in diesem Spiritu maceriren, füllet aufs neue frische Blumen dazu, und kontinuirt damit so lange, bis die ganze Bouteille angefüllt ist. In dieser Verfassung läßt man die gut zugebundene Bouteille etliche Wochen stehen. Alsdann thut man alles in eine sehr saubergemachte Blase, gießt noch etwas Spiritus dazu, imgleichen etliche Loth Zimmet und Nelken, eine Hand voll Salz und 1 Maas Wasser, und ziehet den Spiritus davon ab. Man versüßt denselben, wie bewußt, mit Zucker, und filtrirt ihn durch Löschpapier.

Dieser Liqueur darf nicht sogleich frisch weggetrunken werden; denn je älter derselbe wird, desto delikater wird er.

Liqueur d'Argent.

Dieses ist die nämliche Composition von dem Liqueur d'Or, nur daß anstatt des Goldes, Silber eingeschlagen wird. Er ist mit dem Goldwasser in allem egal, sogar auch in der Bearbeitung.

Liqueur favorite Florence.

Dieser Liqueur ist sehr gut, und je älter er wird, desto besser wird derselbe, und besteht aus

1 Pfund frischen klein geschnittenen Zitronenschaalen, und 4 Loth Muskatennüssen.

Man gießt zu diesen Ingredienzien 4 Maas Spiritum und 1 Maas Wasser, ziehet den Spiritum ab, versüßt ihn mit Zucker und färbt ihn mit Coccionellentinktur.

L'Eau Divine.

Man nimmt dazu 4 Maas Spiritum Vini rectificatissimum, in demselben löst man ein Quentchen Nelken-, 2 Quentchen Ol. de Cedro und 30 Tropfen Zimmetöl auf, und läßt es mit dem Spiritu 24 Stunden digeriren; alsdann werden 2 Pfund Zucker in Orangenblüthenwasser aufgelößt, und unter obigen Spiritum gegossen, und filtrirt. Dieser Liqueur wird ganz hellblau gefärbt, und Gold hinein geschlagen.

L'Eau Barbados.

Dieser Liqueur wird aus

½ ℔ frischen Zitronen,
½ ℔ dergl. Pomeranzen,
1 ℔ frische Apfelsinenschaalen,

welche klein geschnitten werden, verfertiget. Diese obigen Species werden mit 2 Loth Muskatennüsse, 4 Loth Zimmet und Nelken, die auch zerstoßen werden, gemischt, nebst einer Hand voll Salz; alles wird in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, und bis zum Phlegma abstrahirt. Dieser Liqueur wird mit 2 Pfund

Zucker, welcher in 4 Maas Rosenwasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt. Er wird mit Safrantinktur ganz blaßgelb gefärbt.

Italiänische Liqueurs.

Es ist weiter kein großer Unterschied zwischen denen französischen und italiänischen Liqueurs, als daß diese weit mehr Zusatz von Zucker haben, als die französischen; die Bearbeitung ist einerlei, derowegen ich bei deren Beschreibung ganz kurz seyn werde. Z. E.

Marasquino.

Dieser Liqueur kann mit Recht das Haupt aller Liqueurs genannt werden, theils wegen seines sehr delikaten Geschmacks, theils wegen seiner Kostbarkeit in der Fabrication.

Man nimmt 4 Pfund gute Kirschenkerne, von sauren Kirschen, stößt dieselben ganz klein, thut sie in die Blase, und wirft 1 Pfund frische Apfelsinen- und 1 Pfund frische Zitronenschaalen dazu, welche vorher klein geschnitten worden sind, imgleichen zerstoßene Muskatennüsse 2 Loth; man mischt eine Hand voll Salz dazu, und gießt auf die Ingredienzien 4 Maas Spiritum Vini und 1 Maas Wasser.

Dieser Spiritus wird abgezogen, und alsdann werden in denselben getröpfelt:

1 Quentchen Ol. Bergamottae,
1 Quentchen Nelkenöl,
30 Tropfen Zimmetöl, und
1 Loth Ambraessenz.

Dieser Liqueur wird mit 4 Pfund Zucker versüßt, welcher in 2 Maas Orangen- und auch so viel Rosenwasser aufgelößt und gut abgeschäumt wird. Wenn der Zucker erkaltet ist, so vermischt man ihn mit obigem abgezogenen Spiritus.

Liqueur d'Ananas.

Man nimmt 2 Stück Ananasfrüchte, schneidet dieselben ganz klein, thut sie in eine Blase, und tröpfelt dazu:

15 Tropfen Zimmetöl,
15 Tropfen Nelkenöl,
2 Quentchen geschnittene Vanille;

auf alles dieses werden 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser gegossen; etliche Tage lang wird der Liqueur digerirt und hernach über den Helm gezogen. Es werden alsdann 4 Pfund Zucker in 4 Maas ordinairem Wasser aufgelößt, und wenn er erkaltet ist, mit dem Spiritu vermischt, und hernach filtrirt.

Liqueur de Cedra.

Es sollte nun wohl nach denen Rechten dieser Liqueur aus der Cedrafrucht gemacht werden: allein diese Frucht ist nicht nur rar und seltsam zu bekommen, sondern auch entsetzlich theuer. Mithin muß der Geschmack hier zu Lande durch andere Sachen nachgeahmt werden, wodurch ungefähr aus nachstehenden Sachen ein mit der Cedrafrucht ähnlicher Geschmack hergestellt werden kann.

Dieses geschiehet, wenn 4 Maas Spiritus Vini rectificatiss. genommen, und in denselben

2 Loth Oleum de Portugall,
1 Quentchen Oleum de Cedro,
10 Tropfen Oleum Bergamottæ,
20 Tropfen Zimmetöl gethan werden.

Wenn diese Oele gut im Spiritus aufgelößt worden sind, so versüßt man ihn mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden, hernach wird er filtrirt.

Liqueur de Chocolade.

Man nimmt 1 Pfund guten, frisch gebrannten und fein gemahlenen Cacao, tröpfelt darauf 1 Quentchen Bals. de Peru, bindet alles zusammen in einen leinwandenen Sack ein, dazu thut man noch in die Blase 4 Loth Würznelken, und 6 Loth Zimmetblüthe; beide Gewürze werden gröblich gestoßen, alsdann in die Blase gethan, und nebst 1 Maas Wasser, 4 Maas Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, und über den Helm gezogen.

Ferner wird vornen in die Vorlage ¼ ℔ frisch gebrannter und fein gemahlener Cacao nebst 1 Quentchen fein geschnittene Vanille gethan, damit der übergezogene Spiritus darauf laufen kann; man läßt den Spiritum etliche Stunden darauf stehen, und digeriren. Man nimmt hernach den Liqueur und filtrirt ihn, damit der Cacao zurück bleibt. Dieser Liqueur wird ebenfalls mit 4 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und hernach filtrirt.

Liqueur de Caffé.

Dieser Liqueur wird eben so, wie der vorhergehende, verfertiget, nur daß anstatt Cacao frisch gebrannter und gemahlener Kaffee genommen wird. In die Blase werden 1 Pfund Kaffe und in die Vorlage ¼ Pfund desgleichen gethan, mit 4 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt versüßt, und filtrirt.

Liqueur Archiépiscopale de Rome.

Dazu nimmt man 1 Pfund klein gestoßene Pomeranzen, und 1 Pfund ausgeschnittene und auch gröblich gestoßene Pomeranzenschaalen, 4 Loth Würznelken und 4 Loth Zimmetblüthe; alles thut man in eine Phiole, und gießt 4 Maas Spiritum rectificatissimum darauf, und läßt es etliche Tage digeriren. Man gießt diese Essenz durch ein Colatorium, und versüßt ihn mit 5 Pfund braunem Kochzucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist; wenn alles sehr gut unter einander gemischet ist, wird es filtrirt.

Liqueur Aromatique.

Nimm: 3 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Würznelken,
1 Loth Cardamome,
2 Loth englisches Gewürz,
2 Loth weissen Zimmet,
8 Loth Coriander, und
1 ℔ eingesalzene Rosen.

Alles wird zerschnitten und zerstoßen in eine Blase gethan, 4 Maas Spiritus rectificatissimus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, und abgezogen; mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, wird er versüßt, und filtrirt.

Persico Italiano.

Dazu werden 4 Pfund Pfirsichkerne mit bitterem Mandelwasser vermischt, und zur Mandelmilch bereitet, so wie man eine Mandelmilch zu verfertigen pflegt, nur nicht durch eine Leinewand gedrückt. Diese Masse thut man in einen leinwandenen Sack, bindet ihn oben zu, thut denselben in eine Blase, und 4 Maas Spiritus darauf. Ungefähr 6 Stunden digerirt man es, alsdann wird es über den Helm gezogen; in dem Spiritus werden 60 Tropfen Oleum de Cedro und 10 Tropfen Zimmetöl aufgelößt, mit 4 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Italiänischer Spanischer Bitter.

Nimm 4 Loth Angelikawurzel,
1 Loth Kalmus,
2 Loth weissen Zimmet,
3 Loth Galgant,
1 Loth Enzian,
3 Loth Wachholderbeeren,
1 Loth Fenchelsaamen,
1 Loth Anis.

Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, 4 Maas Spiritus darauf gegossen, nebst 1 Maas Wasser und

einer Hand voll Salz; dieser Spiritus wird abgezogen und besonders aufbewahrt. Unter dieser Zeit wird er in einem Kolben, der in eine Sandkapelle gesetzt wird, zur Digestion eingesetzt.

¼ Pfund kleine bittere Pomeranzen,
2 Loth klein geschnittener Wermuth,
2 Loth Würznelken, und
4 Loth Zimmetblüthe.

Dieses alles wird zerstoßen, und, wie oben erinnert worden, in einen gläsernen Kolben gethan, 1 Maas Spiritus darauf gegossen, 48 Stunden digerirt, durch ein Colatorium geseiht, und unter den abstrahirten Spiritus gethan; alsdann werden 5 *Pfund* brauner Kochzucker genommen, in 5 Maas Wasser aufgelößt, und vermischt. Der Liqueur wird filtrirt.

Liqueur de Coins d'Italie.

Es werden die schönsten und reifsten Quitten, welche recht gelb sind, genommen, ungefähr ein Schock, dieselben werden auf einem Reibeisen gerieben, in eine große töpferne Schüssel gethan, und ungefähr 4 Tage lang in Keller gesetzt, damit sich der Saft von denen groben Theilen separirt. Wann dieses geschehen ist, so wird der Saft durch einen leinenen Sack gepreßt; man läßt ihn abermals clarificiren, alsdann filtrirt man ihn. Von diesem Safte nun wird 1 Maas auf 1 Pfund Zucker gegossen, und zu einer dünnen Syropkonsistenz gekocht, und mit einem Maas guten Spiritus Vini, worein 10 Tropfen Zimmet-, 10 Tropfen Nelkenöl und 20 Tropfen gutes Oleum de Cedro getröpfelt und

aufgelößt worden ist, vermischt; alsdann wird er filtrirt und mit wilder Safrantinktur gelb gefärbt.

Liqueur de Bergamotte.

Es werden in 4 Maas Spiritus 2 Loth des besten Bergamottenöls aufgelößt. Mit 4 ℔ Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, wird er versüßt, filtrirt, und gelb gefärbt.

Cardinal de Rome.

In 4 Maas Spiritu rectificatissimo werden nachstehende Oele aufgelößt:

1 Loth Oleum de Cedro.
1 Quentchen Nelkenöl.
1 Quentchen Muscatenöl.
20 Tropfen Zimmetöl.
1 Loth Ambraessenz.

Dieses alles wird gut vermischt, mit 4 ℔ Zukker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, violett gefärbt, und filtrirt.

Oscubat.

Es wird in einen Kolben zur Digestion hinein gethan:

½ Loth ganzer Safran.
2 Loth Nelken.
4 Loth Zimmetblüthe.
2 Loth kleine Pomeranzen.

Dieses alles wird zerstoßen, 4 Maas Spiritus darauf gegossen, und digerirt; mit 4 ℔ braunem

Kochzucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Compositiones.

Zu denen Danziger doppelten Brandeweinen oder Liqueurs, nach Originalrezepten, als zum Exempel:

Danziger Magenwasser,

dazu nimmt man:

4 Loth Krausemünze.
2 Loth Kalmuswurzel.
3 Loth kleinen Galgant.
4 Loth weissen Zimmet.
2 Loth Wachholderbeeren.
1 Loth Angelikawurzel.
2 Loth Muskatennüsse.
4 Loth Zimmetblüthe.
2 Loth Würznelken.

Dieses alles wird zerschnitten und zerstossen, und, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf gegossen.

Der Spiritus wird von denen gewürzhaften Dingen abgezogen, mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt ist, vermischt, und filtrirt.

Danziger Goldwasser.

Dazu nimmt man:

2 ℔ eingesalzene Rosen.
1 ℔ dergl. Orangenblüthe.

16 Loth kleine Pomeranzen.
4 Loth weissen Zimmet.
8 Loth Zimmetblüthe.
4 Loth Würznelken.
2 Loth kleine Cardamome.

Es werden 4 Maas Spiritus und ein Maas Wasser darauf gegossen, über die Blase gezogen, mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt wird, vermischt, filtrirt, und Goldplättchen eingeschlagen.

Danziger Carminativ.

Nimm: ½ ℔ Pomeranzenschaalen,
½ ℔ Zitronenschaalen,
4 Loth Angelika,
4 Loth Fenchel,
6 Loth Coriander,
8 Loth Karbe oder Kümmel,
2 Loth Anis,
1 Hand voll Salz; ferner 4 Maas guten Spiritus und 1 Maas Wasser, über die Blase gezogen, mit 2 Pfund weissem Zucker vermischt, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt wird; wenn alles geschehen ist, wird er filtrirt.

Danziger Brustwasser.

Nimm: 4 Loth Isop,
8 Loth Engelsüß,
8 Loth Fenchel,
8 Loth Anis,

6 Loth Coriander,

1 Hand voll Salz; ferner 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser, abgezogen, mit 3 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt versüßt, mit dem abgezogenen Spiritu vermischt, und filtrirt.

Danziger Kümmel oder Karbe.

Dazu nimm:

½ ℔ Kümmel,
8 Loth Coriander,
4 Loth Fenchel,
3 Loth Zimmetblüthe,
1 Hand voll Salz; dieses wird gestoßen; in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus Vini, und 1 Maas Wasser darauf gegossen, abgezogen, mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden, versüßt, gemischt und filtrirt.

Danziger doppelter Anis.

Es wird 1 Pfund Sternanis und ¼ Pfund ordinairer Anis gut zerstoßen, und, nebst einer Hand voll Salz, in die Blase gethan, 4 Maas guter Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, und über den Helm abgezogen. Wenn dieses geschehen ist, wird er, wie öfters vorher gemeldet worden, mit 2 Pfund weissem Zucker versüßt, der in 4 Maas Wasser aufgelößt ist, und alsdann filtrirt.

Danziger Kalmus.

Nimm ½ Pfund gute frisch getrocknete Kalmuswurzel, 8 Loth Galgant, 1 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthe, und eine Hand voll Salz. Dieses alles wird zerschnitten und zerstoßen, in eine Blase gethan, 4 Maas Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, über die Blase gezogen, und mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt wurde, versüßt, mit dem abgezogenen Spiritus vermischt, und hernach filtrirt.

Danziger Krausemünze.

Man nimmt 1 Pfund schier halbgetrocknete Krausemünze mit rothen Stielen, sehr klein geschnitten, 4 Loth Nelken und 4 Loth Zimmetblüthe, alles wird zerstoßen und mit einer Hand voll Salz vermischt, 4 Maas Spiritus darauf gegossen. Der Spiritus wird über den Helm gezogen, mit 3 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt wurde, versüßt, grasgrün gefärbt, und filtrirt.

Danziger Nelken.

Nimm 16 Loth Nelken, 8 Loth Nelken-Cassia und eine Hand voll Salz; alles wird zerstoßen, in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus nebst 1 Maas Wasser darauf gegossen, abgezogen, mit 3 Pfund Zukker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt wurde, versüßt, und filtrirt.

Danziger Karbe, oder Kümmel.

Nimm ½ ℔ guter trockener Kümmel,
4 Loth Coriander,
2 Loth Fenchel;

alles wird zerstoßen, nebst einer Hand voll Salz in die Blase gethan, mit 4 Maas Wasser und 1 Maas Spiritus vermischt, abstrahirt, mit 3 Pfund Zucker in 4 Maas Wasser aufgelößt, vermischt, und filtrirt.

Doppelter Nußbrandewein.

Es werden 3 — 4 Schock unreife Nüsse sehr klein zerschnitten und in ein Gefäß gethan, Spiritus Vini 20 Maas darauf gegossen, etwas Zimmetblüthe, Würznelken und Cardamome zerstoßen, und auch dazu gemischt, und in dieser Verfassung ungefähr 14 Tage, auch 4 Wochen liegen gelassen; alsdann wird der Spiritus davon abgezogen oder abgezapft, ungefähr 4 Maas, worauf 3 Pfund Zucker, der mit 4 Maas Wasser, wie bewußt, aufgelößt wird, vermengt, und filtrirt; damit der Liqueur recht braun wird, so nimmt man braunen Kochzucker.

Danziger rothes Magenwasser.

Nimm 4 Loth Krausemünze,
6 Loth kleinen Galgant,
2 Loth Kalmus,
8 Loth kleine Pomeranzen,
1 Loth Muskatennüsse,
1 Loth Zimmetblüthe,

1 Loth Nelken, und
1 Hand voll Salz;

stoße und schneide alles sehr klein unter einander, thue es in die Blase, gieße 4 Maas Spiritum nebst 1 Maas Wasser darauf, ziehe den Spiritum davon ab, versüße ihn mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und färbe ihn mit Heidelbeertinktur dunkelroth, alsdann filtrire ihn.

Danziger Kirschenbrandewein.

Nimm 24 Pfund gute saure Kirschen ohne Stiele, stoße dieselben mit ihren Kernen ganz klein, damit kein Kern ganz bleibt; thue sie entweder in ein kleines Fäßchen, oder in große Krüge, und infundire sie mit 10 Maas gutem Spiritu rectificatissimo Vini, wirf noch, ehe du das Fäßchen zumachst, etliche Loth Gewürze, als z. E. Zimmet, Nelken, die zerstoßen worden, dazu, imgleichen 1 Pfund ganz klein gestoßene und zerschnittene Zitronenschaalen; spunde das Faß zu, und lasse es in dieser Verfassung 4 Wochen liegen. Alsdann zapfe den Spiritum davon ab in große Krüge, und auf die zurückgebliebenen Kirschen gieße noch etliche Maas Spiritus, damit noch vollends aller rothe Saft heraus ziehet, darauf rühre es dann und wann mit einem Stöckchen gut um, spunde es wieder zu, und lasse es 14 Tage lang so stehen; alsdann vermische den ersten und zweiten Spiritum mit einander. Wenn er recht dunkel- und dickroth seyn soll, so setzt man demselben etwas Heidelbeersaft zu, und mischt alles gut unter einander.

Unter dieser Zeit nun lößt man z. E. 4 Pfund braunen Kochzucker mit 2 Maas bitterem Mandelwasser auf, und mischt es unter 6 Maas obigen Kirschenextrakt; man lasse es sich setzen, und filtrire ihn durch einen Filzhut.

Danziger Coriander.

Nimm: ½ ℔ Coriandersaamen,
4 Loth Gewürznelken,
6 Loth Zimmetblüthe,
4 Loth englisches Gewürz,
1 Hand voll Salz.

Mische alles sehr gut unter einander, stoße es gröblich, thue alles in die Blase, gieße 4 Maas Spiritus Vini nebst 1 Maas Wasser darauf, abstrahire denselben wieder, versüße ihn mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn durch Löschpapier.

Danziger Canell.

Nimm ½ ℔ Zimmetblüthe,
16 Loth Zimmet-Cassia,
1 Hand voll Salz;

stoße alles sehr gut unter einander, thue es in eine Blase, nebst 4 Maas Spiritus und 2 Maas Wasser, digerire es 24 Stunden in der gut verlutirten Blase, alsdann ziehe den Spiritum davon ab, bis dicke weisse Tropfen kommen, welches das extrahirte Zimmetöl ist; versüße es mit 2 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist. Vermische alles sehr gut, und fiiltrire ihn durch.

Danziger Persico.

Man verfertige recht starkes und concentrirtes bitteres Mandelwasser, und vermische es mit hochrectificirtem Spiritus Vini, in welchem man $\frac{1}{2}$ Quentchen Oleum de Cedro und 15 Tropfen Oleum Cinnamomi aufgelöset hat; versüße ihn mit Zucker, welcher in ordinairem Bittermandelwasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn.

Die Quantität ist von jedem, wie in den vorhergehenden Liqueurs gelehrt worden ist.

Danziger Zittwer.

Nimm 1 Pfund Zittwerwurzel, 4 Loth weissen Ingwer, 8 Loth Semamomi, und 1 Loth Muskatennüsse; alles wird gröblich zerßoßen, und, nebst einer Hand voll Salz in die Blase gethan, 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf gegossen. Den abgezogenen Spiritus versüße mit 3 Pfund Zucker, der in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, vermische ihn sehr gut, und filtrire ihn.

Danziger Lebenswasser.

Dazu nimm und thue in die Blase:

2 ℔ eingesalzene Rosen;
$\frac{1}{2}$ ℔ dergl. Orangenblumen,
$\frac{1}{2}$ ℔ bittere Mandeln,
$\frac{1}{2}$ ℔ frisch abgeschälte Zitronenschaalen,
4 Loth gestoßenen Mastix;

stoße alles sehr klein, thue es in die Blase, gieße 4 Maas Spiritus Vini darauf, ziehe ihn über den

Helm, versüße den Spiritus mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, alsdann filtrire ihn durch.

Danziger Abbewasser.

Nimm: ½ ℔ Pomeranzenschaalen,
8 Loth Tillsaamen,
4 Loth Fenchel,
1 Loth Muskatennüsse,
8 Loth Veilchenwurzel,
1 Loth Angelikasaamen,
1 Hand voll Salz;

alles mische sehr gut unter einander, stoße es klein, thue es in die Blase, und gieße 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf; versüße ihn mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist: färbe ihn violett, und filtrire ihn durch einen Filzhut.

Mannheimer Wasser.

Dazu nimmt man:
8 Loth frische Zitronenschaalen,
4 Loth Zimmetblüthe,
3 Loth Nelken,
16 Loth Anis, und
¼ ℔ Fenchel;

alles wird sehr klein gestoßen, mit einer Hand voll Salz vermischt, in die Blase gethan, 6 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Wasser darauf gegossen. Der Spiritus wird abgezogen, mit 2 Pfund Zucker,

welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, versüßt, und filtrirt.

Chemnizer Luftwasser.

Nimm: 8 Loth Alantwurzel,
4 Loth Engelsüß,
6 Loth Süßholz,
8 Loth Isop,
4 Loth Fenchel,
6 Loth Anis,
1 Loth Muscatennüsse,
3 Loth Zimmetblüthe,
1 Loth Nelken,
1 Hand voll Salz;

alles wird zerstoßen, 4 Maas Spiritus und 1 Maas Wasser darauf gegossen, und abgezogen; mit 3 Pf. Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, wird er versüßt, und filtrirt. Er wird mit Safrantinktur ganz blaßgelb gefärbt.

Breslauer Liqueurs.

Die Verfertigung derselben ist mit den vorhergegangenen in allem einerlei, nur daß dieselben entsetzlich stark mit Zucker übersetzt sind. Jedoch kann ein jeder Destillateur es halten, wie er will; er kann bei der angegebenen Quantität des Zuckers bleiben, oder weniger davon nehmen. Ich bin hier bei den Originalcompositionen geblieben, deßwegen habe ich auch die Quantität des Zuckers beibehalten, als z. E.

Breslauer Kümmel.

Nimm: ½ ℔ guten trockenen Kümmel,
4 Loth Coriander,
2 Loth Fenchelsaamen,
2 Loth Zimmetblüthe;

stoße alles sehr klein unter einander, mische eine Hand voll Salz dazu, thue es in die Blase, gieße 1 Maas Wasser und 4 Maas Spiritus Vini darauf, ziehe den Spiritus über den Helm, versüße denselben mit 4 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, und filtrire ihn.

Breslauer Anis.

Dazu nimm ½ Pfund Stern = und ¼ Pfund ordinairen Anis, stoße alles sehr klein, mische eine Hand voll Salz dazu, gieße 4 Maas Spiritum rectificatissim. und 1 Maas Wasser darauf, ziehe den Spiritum davon ab, versüße ihn mit 4 Pfund weissem Zucker, welcher in 4 Maas Wasser aufgelößt worden ist, mische alles sehr genau unter einander, und filtrire ihn.

Breslauer weisser Pomeranzen.

Nimm: 1 ℔ ausgeschnittene Pomeranzenschaalen,
¼ ℔ von den kleinsten bittern Pomeranzen,
1 Loth Zimmetblüthe,
2 Loth Nelken, und
1 Hand voll Salz;

Das wahre Kennzeichen, daß der Indig sich aufgelößt hat, ist, wenn er nach der Aufschwellung, die unter währendem Auflösen erfolgt, sich nach und nach wieder setzt.

Ist nun dieses geschehen, so wird nach und nach kaltes Flußwasser dazu gegossen; es wird sich wieder erhitzen, welche Erhitzung man vorübergehen und erkalten läßt. Ungefähr 100 Theile Wassers ist die Quantität, die man zugießen müßte. Um nun dem Indig die heftige Säure zu benehmen, welche durch das Vitriolöl demselben beigebracht worden ist, so reibt man so lange reine Pottasche dazu, bis sich das Aufbrausen gelagert hat. Man verdünnet es aufs neue mit Wasser, und filtrirt es durch Löschpapier. Es werden im Filtro alle unaufgelößten Indigtheile, welche nicht aufgelößt worden sind, zurück bleiben; diese schöne blaue Tinktur gießt man in einen abgesprengten Kolben, setzt ihn in eine Sandkapelle, und läßt die überflüssige Feuchtigkeit davon verrauchen. Wenn nun die Tinktur recht dunkelblau ist, so wird sie mit einer gehörigen Quantität Terra aluminosa vermischt, und auf einem Reibstein gut unter einander gerieben, und durch einen Trichter auf Papier in kleine Tupfchens gesetzt. Man kann diese Farbe sowohl in Oel als Wasser brauchen.

Blauer Lack von Berlinerblau.

Es wird diese Farbe aus demjenigen Berlinerblau verfertiget, welches mit Alaun abgekocht worden ist, ehe der Alabaster dazu gemischt wurde.

Dieses mit Alaun abgekochte Berlinerblau wird mit der vorher gelernten Terra aluminosa vermischt, und auf dem Reibestein sehr gut untergerieben, und in Tupfchens auf Papier gesetzt.

Grünspan zu machen.

Der Grünspan wird in Montpellier in großen Fabriken bereitet, und dergestalt gemacht: Man legt alldorten Kupferbleche schichtweise und Weintrester in großer Menge über einander, und läßt alles eine geraume Zeit so liegen. Hierbei erhitzen sich die Trester. Der säuerliche Dunst zerfrißt nach und nach die Kupferbleche, verbindet sich reichlich damit und verwandelt sie in Grünspan. Die darinnen steckende Gewächssäure verursacht, daß die Farbe an der Luft nicht dauerhaft ist, darinnen hat das Braunschweiger Grün unendliche Vorzüge, weil es in Luft und Wetter dauerhaft ist.

Gelbe Lackfarbe.

Man nehme Grains d'Avignon, zerstoße sie gröblich, koche sie eine Stunde lang in 2 Maas Wasser, und seihe hernach die gefärbte Brühe durch Flanell. Damit sie aber recht hell und klar wird, so kann man sie auch filtriren. Alsdann thut man die Brühe in eine töpferne Kasserolle, und läßt sie über die Hälfte verdünsten. Wenn dieses geschehen ist, vermischt man diese gelbe Farbe mit Terra aluminosa, dünstet abermals die überflüssige Feuchtigkeit davon ab, bis es zu einer dicken Masse wird und schneidet sie in viereckigte Täfelchens.

Ein dauerhafter grüner Lack, sehr lebhaft an Farbe.

Es werden dazu 2 Loth cyperischer Vitriol mit 4 Loth Alaun in 2 Maas kochendem Wasser zerlassen, und hernach filtrirt; in diese Auflösung gießt man eine abgeklärte Lauge von Pottasche so lange, bis das Aufbrausen und Niederfallen der Farbe aufhört oder nachläßt. Wenn sich alles gesetzt hat, so gießt man das Salzwasser vom Satz ab, und gießt so lange frisches Wasser auf, bis das Wasser aufhört, salzig zu schmecken, worauf man den Satz auf ein Filtrum bringt, von aller Feuchtigkeit absondert, und gelind trocknet. Diese Farbe kann man auf verschiedene Art nutzen.

Neapolitanisches Gelb.

Diese beliebte Farbe ist kein Ocker, keine Erde, sondern ein wahres chymisches Produkt. Man mischt Cerussa Venet. 12 Unzen, Alumen 2 Loth, Antimon. diaphoret. 6 Loth sehr genau unter einander. Man bringe es in einem offenen Schmelztiegel in ein nicht heftiges, doch anhaltendes Feuer.

Die Farbe erhält ihre Dauer von dem Kalk des Spießglases, und der Alaunerde; man muß sie auf einer Glastafel reiben, und mit einem Spatel von Horn oder Elfenbein zusammen streichen, da sie sonst von Eisen oder anderem Metall schmutzig werden würde.

Berlinerblau auf eine sehr kurze und leichte Art zu verfertigen.

Man dürret in einem Backofen eine große Quantität Rindsblut, zerstößt es in einem eisernen Mörser ganz klein, verpufft es mit gleichen Theilen Nitri und Tartari crudi, indem man es in einem großen Schmelztiegel mit einer glühenden Kohle ansteckt, da denn halb so viel vom ersten Gewichte weisses Salz übrig bleibt. Unter dieses gestoßene Salz mengt man auf einer dazu verfertigten eisernen Schaufel 8 Pfund gedörrtes und zerstoßenes Rindsblut, läßt alles über Kohlen wohl unter einander fließen und tüchtig glühen, welches einen starken Geruch, wie Sal Ammoniac. giebt. Das geglühete Blut wird in ein weiches Flußwasser, darin man etliche Pfund Alaun hat zerfließen lassen, gethan, um es darin abzulöschen. Man gießt die Lauge vom Satz ab in einen neuen Topf. In die Lauge gieße man eine andere Präcipitirlauge, so aus 6 bis 8 Loth gelbcalcinirtem Vitriol, in heißem Wasser aufgelößt, bestehet; so erhält man einen grünen Satz, den man auf Löschpapier mit warmem Wasser aussüßt, bis das Wasser alle Salzigkeit herausgewaschen hat, worauf man den Satz trocknet, der an der Luft immer blauer wird.

Berlinerblau aus Eisenfeile.

Man wasche die Eisenfeile mit Wasser sehr gut ab, so, daß das Wasser nicht mehr trübe wird, sondern sehr hell und klar bleibt. Diese Eisenfeile wird

sehr gähling getrocknet; man röstet sie in einem Schmelztiegel bei einem starken Kohlenfeuer, und reibt sie auf einem Reibstein zum feinsten Pulver, hernach setzt man einen Schmelztiegel in ein Kohlenfeuer, und macht ihn rothglühend, und vermischt 2 Loth solchen feingeriebenen Eisens mit 12 Loth Salpeter, etwas pulverisirtem Schwefel, und einer hinlänglichen Quantität Kohlengestübe, verpuft es in dem glühend gemachten Schmelztiegel, und bringt es endlich in Fluß. Wenn es erkaltet ist, so thut man es in Regenwasser und lößt es darin auf. Das Wasser läßt man durch eine Leinewand laufen, und schlägt es mit aufgelößtem Alaun und Eisenvitriol nieder. Den Satz reibt man mit einer Salpetersäure, so wird es sehr schön blau.

Ein schönes chemisches Braun.

Man löße 2 Theile Kupfervitriol und einen The Sedlitzer Bittersalz in einer reichlichen Menge Flußwasser auf. Die Solution wird filtrirt, man gießt alsdann eine gesättigte Auflösung von gereinigter Pottasche dazu. Es entstehet eine Effervescenz, nach derselben wird sich ein seadonenes Pulver niederschlagen. Man gieße so lange Solutio salis alcali zu, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt, und das Aussenbleiben der Effervescenz beweiset, daß die Solution gesättigt ist. Man rührt es mit einem Stöckchen gut unter einander, und läßt den Niederschlag sich ruhig setzen. Es wird hernach durch Löschpapier filtrirt, und mit heißgemachtem Flußwasser gut ausgelauget, so, daß das durchlaufende Liquidum nicht

mehr caustisch schmeckt. Das im Filtro Zurückgebliebene wird auf ein Spansieb gethan, welches mit Fließpapier bedeckt ist, und nach und nach getrocknet. Wenn alles recht trocken ist, so wird es in einem steinernen Mörser gut unter einander gerieben, in einen Schmelztiegel gethan, und sehr gut und scharf calcinirt. Unter währender Calcination rührt man es mit einem eisernen oder kupfernen Stäbchen gut unter einander, damit alles egal wird. Es verändert durch diese Operation seine Farbe in eine sehr schöne angenehme braune. Wenn es erkaltet ist, so nimmt man es wieder in den Mörser, und reibt es sehr gut unter einander, damit alles egal wird.

Sowohl zur Wasser- als Oelmalerei kann diese Farbe angewendet werden, ja man kann sie auch als eine metallische auf Emaille employiren.

Braunschweiger Grün.

Man nimmt z. E. 4 Pfund cyprischen blauen Vitriol, löset ihn in kochendem Wasser auf, und zwar in einem kupfernen Kessel, ohngefähr 6 bis 8 Maas; wenn derselbe durch das Kochen ganz aufgelößt worden ist, so gießt man diese Auflösung durch ein Sieb, damit alle Unreinigkeit zurück bleibt. Alsdann nimmt man auf diese Quantität ungefähr ½ Pfund lebendigen an der Luft zerfallenen Kalk, und wirft ihn zu dieser Solution. Wenn nun der Kessel, worin der Vitriol aufgelößt worden, wieder rein und sauber gemacht ist, so thut man in denselben 4 Pfund Pottasche, und lößt dieselbe gleichfalls in 6 bis 8 Maas kochendem Wasser auf, gießt

diese Auflösung wiederum durch ein Haarsieb, alsdann hält man einen saubern und sehr rein gemachten Orhoft parat, worin die Präcipitation vorgenommen wird, da man dann erstlich die Vitriolauflösung hinein gießt, und alsdann die aufgelößte Pottasche. Es gehet eine Aufbrausung vor sich, und unter während derselben die Präcipitation oder Niederschlag. Man rührt alles mit einem hölzernen Stock unter einander, und gießt hundertmal so viel Wasser zu, damit sich der grüne Präcipitat setzt. Das überstehende Wasser wird abgelassen, und das dicke grüne Pulver gut ausgelaugt, auf Gipsplatten gethan, und hernach langsam getrocknet. Die Tugenden dieser Farbe sind bekannt, sowohl auf Kalk, als mit Oel.

Eine andere Art schönes Grün.

Man löst gleiche Theile Kochsalz und cyprischen Vitriol in kochendem Wasser auf, und schlägt diese Solutionen mit geschlämmtem Kalke nieder, man nimmt sich aber in Acht, daß man nur so viel Kalk dazu nimmt, als zur Sättigung genug ist. Auf diese Art erhält man das so sehr beliebte Gravenhorstische Grün.

Man setzt ihm gleichfalls eine ziemliche Quantität Wasser zu, um damit sich der Präcipitat desto besser setzen kann. Wenn das oben aufstehende Wasser so viel, wie möglich, von dem Präcipitat befreiet ist, so gießt man denselben auf Leinewand, und läßt ihn successive trocknen.

Fernerhin verfertiget man noch eine schöne grüne Farbe aus 4 Pfund blauem cyprischem Vitriol;

man lößt denselben abermals in kochendem Wasser auf, und setzt ihm einen Theil an der Luft zerfallenen lebendigen Kalk hinzu, und rührt alles unter einander; hernach gießt man eine unbestimmte Quantität aufgelößte Pottasche dazu; und continuirt damit so lang, bis das Aufbrausen cessirt hat. Die Solution wird mit Zugießung mehreren Wassers verdünnet, damit sich der Präcipitat desto besser setzt. Man verfährt übrigens damit, wie vorher gemeldet worden ist.

Schelens Grün.

Man nimmt 2 Pfund Kupfervitriol, und lößt ihn in 5 bis 6 Maas Wasser auf, alsdann lößt man in einem andern Kessel 2 Pfund trockene Pottasche nebst 22 Loth weissen pulverisirten Arsenik auch auf; man kann ungefähr 2, auch 3 Maas Wasser dazu nehmen. Zuerst gießt man den aufgelößten Vitriol durch ein Sieb in ein lediges Ohmgefäß, hernach die Pottasche mit dem Arsenik. Die Solution wird mit vielem Wasser verdünnt, damit sich der Präcipitat setzen kann. Man gießt ihn hernach auf die nämliche Art durch, wie vorher gelehret worden ist. Von dieser ganzen Quantität erhält man 1 Pfund 13 Loth Farbe.

Leinöl Firniß.

Nimm Leinöl 8 ℔, zartgeriebene Silberglötte ½ ℔, Umbraun 2 Loth. Diese Species läßt man zusammen in einem kupfernen Kessel so lange über gelindem Kohlenfeuer kochen, bis eine hinein geworfene

Brodrinde, oder frische Zwiebel hart wird. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, und rühret nach und nach 3 Loth zartgeriebenen weißen Vitriol hinein, so ist er fertig.

Therpentin Firniß.

Helles Colophonium ½ ℔, venedischen Therpentin 1 ½ ℔, Therpentinöel 2 ℔. Löse es über Aschenfeuer gelinde mit einander auf.

Bernstein-Firniß.

Man nimmt Silberglötte 6 Loth, Umbraun 2 Loth, Alaun 1 Loth, reibt diese Species zusammen auf einem Reibstein ganz fein, thut sie in einen neuen Topf, gießt ein Maas klares Leinöl darauf, und läßt dieses bey gelindem Kohlenfeuer unter fleissigem Umrühren eine Stunde lang kochen, und setzt alsdann diesen Leinölfirniß vom Feuer ab, damit er klar werde. Von diesem Oel nimmt man auf 1 ℔ Bernstein ¼ ℔. Auch gehört zu dieser Quantität ein neuer Topf, worein 2 Maas gehen. Sodann nimmt man ein Stück Calophonium einer welschen Nuß groß, macht den Topf warm, und reibt den Boden damit, daß es schmelze, thut hernach den Bernstein, welcher, wenn er nicht von der besten Sorte ist, vorher mit laulichem Wasser gewaschen und völlig abgetrocknet seyn muß, hinein, setzt es über Kohlen, deckt es mit einem wohlpassenden Deckel zu, hält allezeit ein ordentliches Feuer darunter, bis der Bernstein einen Geruch zu geben anfängt, und rührt ihn sodann mit einem Draht oder Eisen

fleißig und so lange um, bis er zergangen ist. Fühlt man aber, daß er noch fest aneinander ist, so bläßt man das Feuer ein wenig auf, deckt den Topf wieder zu, und läßt ihn weiter schmelzen, bis man fühlt, daß er zergangen ist. Alsdann nimmt man den Topf vom Feuer, gießt das oben gedachte viertel Pfund Leindlfirniß, welchen man unterdessen warm gehalten hat, dazu, rührt es um, und läßt es noch eine viertel Stunde kochen. Hierauf nimmt man es wieder vom Feuer ab, und läßt es kalt werden, daß man einen Finger darinn leiden kann, und gießt Therpentinöl dazu, damit er so dünne wird, daß man ihn zum Anstreichen gebrauchen kann. Wenn sich nun derselbe gesetzt hat, gießt man *ihn in eine* Flasche und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Lackfirnisse.

Veritabler englischer Goldfirniß.

Man nimmt: Gummi lacc. in tabul. 4 Loth. Succini purissimi 4 Loth, Sang. Dracon. in granulis 40 Gran, Croci oriental. ½ Quentchen. Alles wird klein zerstoßen, in eine Phiole gethan, und 2 Unzen Spiritus rectificatissimus Vini darauf gegossen, in eine Sandkapelle gesetzt und digeriren lassen.

Wenn diese Gummata bei einer gelinden Wärme an gelößt worden sind, so wird dieser Firniß durch eine Leinewand gegossen, und zum Gebrauch hingesetzt; er wird sich von selbst clarificiren.

Das Stück, das man nun damit firnsen will, muß vorher erwärmt werden. Diese Goldfarbe kann

man, wenn sie schmutzig geworden ist, mit warmem Wasser wieder abwaschen und reinigen.

Ordinairer weisser Lackfirniß.

Man nimmt dazu 4 Loth schönen durchsichtigen Gummikopal, und reibt ihn so fein, wie möglich; damit er aber recht fein gerieben werden kann, so gießt man immer nach und nach Oleum anthos dazu, und reibt ihn damit, bis er recht fein ist. Unter dieser Zeit nimmt man eine sehr reine und trockene gläserne Phiole, in dieselbe thut man 16 Unzen Spiritus rectificatissimus Vini, und vermischt denselben mit dem fein geriebenen Kopal; die Phiole wird mit nasser Kälberblase zulutirt, und zur Digestion in eine warme Sandkapelle gesetzt. Man rüttelt täglich die Phiole um, und continuirt 8 Tage damit. Wenn sich der Kopal aufgelößt hat, so setzt man 8 Loth Gummi Sandrac, 4 Loth Mastix, und 1 Loth venetianischen Therpentin zu; alles wird sehr fein pulverisirt, und in eine Sandkapelle zur Digestion etliche Tage lang hingesetzt. Es wird alles gleichfalls täglich untereinander gerüttelt. Wenn sich nun der Firniß gesetzt hat, so wird er durch graues Löschpapier filtrirt, und dann ist er fertig; clarificirt er sich aber von selbst, so ist es besser.

Ein ganz ordinairer weisser, weicher Lackfirniß.

Nimm auserlesenen weissen schönen Mastix 8 Loth, dergl. Sandrac albissimi 12 Loth, venetia-

nischen Therpentin 2 Loth, ausgesuchtes Gummi animæ 1 Loth, und ganz weissen fein pulverisirten Bernstein 4 Loth; alles wird extra fein pulverisirt. Hernach gießt man 2 Pfund höchstrectificirten Spiritus Vini in eine trockene Phiole, in welcher erstlich der Therpentin aufgelößt wird, alsdann werden die andern Gummata löffelweise hinzu gethan, gut umgerüttelt, und 4, 5, 6 Tage in Digestion gesetzt; die Phiole muß gut verlutirt werden, damit der Spiritus nicht verraucht. Uebrigens wird damit verfahren, wie bei allen Lackfirnissen gelehret worden ist.

Lackfirniß, Stühle, Tische, Schränke, und überhaupt große Stücke damit zu lackiren.

Dazu nimmt man 16 Loth Gummilack in Tafeln, stößt denselben sehr fein, thut ihn in eine gläserne Phiole, und gießt über dem Feuer warm gemachtes venetianisches Therpentinöl dazu. Diese beiden zusammengemischten Dinge setzt man in der gläsernen Phiole etliche Tag lang zur Digestion in eine Sandkapelle. Wenn der Gummilack in tabulis in dem Therpentinöl völlig aufgelößt, und etlichemal des Tages unter währender Digestion umgerüttelt worden ist, so setzt man ihm 8 Loth sehr fein pulverisirten Kopal und 16 Loth Sandrac zu, fährt mit dem Digeriren und Umrütteln 8 Tage lang fort, so wird alles aufgelößt seyn, und der Firniß ist fertig; er glänzt schön, läßt sich mit einem Schwamm abwaschen, und ist sehr dauerhaft.

Eisenlack-Firniß.

Man nimmt ein dazu aparte verfertigtes Gefäß, welches aus 2 Theilen, nämlich einem Ober- und Untertheil besteht, nebst einem Henkel zum Angreifen und 3 Beinen, worauf es steht, in Form eines Tiegels. In den Untertheil, der etwas tief ist, wird ungefähr ½ ℔ geraspelter Bernstein (Succinum) gethan, und Leinöl præter propter 2 ℔ darauf gegossen, und der darauf passende Deckel mit Lehm gut aufgeklebt. Unter dieses Gefäß wird ein Kohlenfeuer gemacht, welches nach und nach verstärkt wird. Wenn es etliche Stunden in dieser Verfassung gestanden hat, so wird das heiß gewordene Leinöl das Succinum auflösen. Man läßt die Maschine erkalten, und siehet alsdann nach, ob eine Auflösung geschehen ist.

Sollte dieses nicht so seyn, so rührt man es mit einem hölzernen Spatel sehr gut um, und setzt demselben 8 Loth fein pulverisirten Kopal zu, rührt es wieder sehr gut unter einander, und procedirt aufs neue wieder, wie vorher gemeldet worden ist.

Die Kohlen müssen nur glühen; denn das Flammenfeuer nutzet dazu nichts. Man nimmt es abermals vom Feuer weg, und siehet nach; ist nun das Oel zu sehr eingekocht, so gießt man frisches dazu, und so continuirt man damit, bis sich Bernstein und Kopal ganz im Leinöl aufgelößt hat. Man gießt hernach den Firniß durch eine Leinwand, damit die groben Theile zurück bleiben.

Mit diesem Firniß bestreicht man eiserne Bleche, und legt dieselben in einen heißen Bäckerofen, läßt sie eintrocknen, und repetirt dieses etlichemal.

Ist es nun stark genug überzogen, so wird dieser Firniß, wie gewöhnlich, mit Bimsenstein, Trippel, Oel und dergleichen, welches der Lackirer am besten versteht, polirt und geschliffen.

Fünftes Kapitel.

Von der Verfertigung aller und jeder ausländischen Chocoladen, Siegellacke aller Couleuren, und noch mehrerer brauchbaren Sachen.

Vom Brennen des Caccaos.

Man brennet oder röstet den Caccao, wenn er vorher von allem Staube und Unreinigkeit gesäubert worden ist, in einer ordentlichen Kaffeetrommel, gleich, als brennte man Kaffee. Die Kaffeetrommel muß ganz langsam gedrehet werden, und nur 3 Theile derselben mit Caccao angefüllet seyn, damit sich jede Bohne unter währendem Umdrehen bewegt. Drehet man die Trommel zu geschwind herum, so wird dadurch die Bewegung der Caccaobohnen verhindert, und ist unmöglich, daß sie sich egal rösten, sondern die eine Bohne verbrennt, und die andere ist noch roh. Man hebt die Trommel dabei öfters ab, und rüttelt sie, damit alles sehr gut unter einander ge=

mengt wird. Wenn sie nun zu rauchen anfangen, und knistern, so nimmt man etliche Bohnen davon heraus, löset sich die Schaale gutwillig davon ab, so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß sie gut gebrannt sind. Man schüttelt hernach die Bohnen aus der Trommel, und läßt sie verkühlen.

Die Schaalen der Caccaobohnen werden abgemacht, und von den inwendigen Kernen gesäubert.

Man schwenket durch eine hölzerne Mulde alle die noch dabei befindlichen Spelten und Schaalen davon weg, und reiniget die Bohnen sehr sorgfältig. Wenn dieses geschehen ist, so nimmt man dieselben in einen großen Mörser und stößt sie gröblich, ohngefähr so groß, wie Erbsen oder Linsen.

Man thut den Caccao abermals wieder in die Kaffetrommel, und röstet ihn zum zweitenmal, aber nicht stärker, als nur zum Schwitzen; unter währendem Rösten rüttelt man ihn öfters, damit er recht egal wird. — Sowohl der Geruch als Geschmack wird sehr lieblich, und alles grunzigte Wesen ist ihm dadurch benommen worden.

Dieser auf diese Art verfertigte Caccao wird entweder in einer dazu verfertigten und angewärmten Chocoladenmaschine, oder, in Ermangelung derselben, in einem warmen Mörser so fein gerieben, wie eine wahre Butter; denn je feiner der Caccao gerieben wird, desto schöner wird die Chocolade. Ich werde sie bei den Kompositionen Caccaomasse nennen. Bevor ich aber zu den Kompositionen schreite, werde ich lehren, wie die Vanille zur Chocolade pulverisirt wird.

Gestoßene Vanille.

Man nimmt z. B. 2 Loth gute frische Vanille, deren Güte daran zu erkennen ist, nämlich: sie muß zähe, ölicht, und nicht hart und zerbrechlich seyn. Diese Vanille wird mit einer Scheere ganz klein geschnitten, und mit einem Pfund Zucker, der sehr hart seyn muß, durch ein feines Sieb gestoßen, und durchgesiebt, alsdann in einer blechernen Büchse zum Gebrauch aufbehalten. In dieser Gestalt wird die Vanille zur Chocolade employiret, als zum Exempel: zur

Veritabeln Wiener Chocolade

wird genommen: 1 ℔ Caccaomasse, 1 ℔ weisser fein gestoßener Zucker, ½ Loth Vanille, und ½ Loth Zimmet. Alles wird in der warmgemachten Maschine oder Mörser sehr gut unter einander gemischt, und in 2 Lothformen formirt.

Turiner Chocolade.

Dazu wird genommen: 2 ℔ geriebene Caccaomasse, 1 ℔ weisser Zucker; 4 Loth Vanillenpulver, 4 Loth gestoßener Zimmet. Es wird gemischt, wie bewußt, und in längliche Chocoladenformen geformet.

Madriter Chocolade.

Dazu nimmt man: 2 ℔ Caccaomasse, 1 ℔ Zucker, 4 Loth Vanille, 3 Loth Zimmet, ½ Quentchen mit Zucker abgeriebene Ambra. Alles wird ebenfalls gut gemischt, und die Viertelpfundformen werden mit dem spanischen Kreuz signirt.

Römische Chocolade.

Man nimmt: 2 ℔ Caccaomasse, 1½ ℔ Zukker, 3 Loth Vanille, 3½ Loth Zimmet, 12 Tropfen Bals. de Peru. Alles wird, wie schon bekannt, gleichfalls gut gemischt, und in Viertelpfundformen gedrückt.

Ordinaire feine Chocolade.

Hierzu nimmt man: Caccaomasse 2 ℔. Weissen Zucker 2 ℔. Zimmet 4 Loth. Bals. de Peru 1 Quentchen. Es wird in Viertelpfundtafeln gedrückt, wenn alles, wie oft vorher gelehrt worden, gemischt ist.

Küchen-Chocolade.

Dazu nimmt man: Caccaomasse 2 ℔. Zukkerpulver 3 ℔. Mandelöl 2 Loth. Zimmetpulver 4 Loth. Nelken 1 Loth. Balsam. de Peru 1 Quentchen. Es wird, wie alle Chocolade, in einem warmen Mörser gemischt, und in Viertelpfundformen gedrückt.

Leipziger Content zu Suppen.

Dazu kommt: 1 ℔ Caccaomasse, 1 ℔ braun geröstetes Mehl, 3 ℔ weisser Kochzucker, 4 Loth Zimmet, 2 Loth Nelken, 1 Loth Cardamome. Dieses alles wird als ein Pulver im Mörser gut unter einander gemischt, und in Gläsern verwahret; man kann auch Reißmehl anstatt des ordinairen Mehls nehmen. Dieses Pulver wird in Milch gekocht.

Siegellacke.

Bei Verfertigung der Siegellacke ist nachstehendes zu erinnern, und folgende Manipulation zu beobachten.

Nämlich: man kauft sich einen großen, tiefen, töpfernen Tiegel mit 3 Füßen, setzt ihn über glühende Kohlen, alsdann thut man zu allererst den Terpenthin hinein, wenn dieser zergangen ist und zu rauchen anfängt, läßt man das vorher zerstoßene Gummilack zerschmelzen und auflösen. Wenn dieses geschehen ist, so werden die Ingredienzien, wenn noch mehrere hinzu kommen, auch dazu gethan, und endlich ganz zuletzt wird der Zinnober entweder blos, oder mit Kreide vermischt, oder der Ruß und die andern Farben, dazu gethan, und mit einem hölzernen Spatel gut unter einander gemischt.

Sollten aber feine wohlriechende Oele, Balsame, Gummata, oder andere dergleichen Sachen dazu gethan werden, so kommen solche gar zuletzt dazu, weil sie, wenn sie in die heisse Masse kämen, zu sehr verdünsten, und den besten Geruch verlieren.

Wenn nun alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, so nimmt man den Tiegel vom Feuer weg, und wiegt in einer Waage jedesmal so viel ab, als eine Stange schwer wiegen soll. Auf einem polirten Marmorstein werden die Stangen ausgerollt, da man sich zum Ausrollen einer Glastafel bedient.

Wenn die Stangen erkaltet sind, so hält man solche mit einer dazu expreß verfertigten Siegellackzange über glühende Kohlen, da diese in der Ober-

fläche durch die Wärme einen spiegelmäßigen Glanz erhalten. Zu dieser Zeit kann man auch die Stangen mit einem Pettschaft sowohl auf der Länge, als auf dem Kopfe, signiren. — Die Kompositionen dazu sind also nachstehende:

Num. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 24 Loth, Balf. de Peru $1\frac{1}{2}$ Quentchen, feiner Zinnober 16 Loth; gemischt, wie vorher gemeldet worden ist.

Num. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 18 Loth, Mastix 1 Quentchen, Zinnober 12 Loth; gemischt, wie bewußt.

Num. 3.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 16 Loth, Gestoßene Kreide 4 Loth, Zinnober 8 Loth; gemischt, wie bewußt.

Num. 4.

Ordinairer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 14 Loth, Gestoßene Kreide 8 Loth, Zinnober 6 Loth; gemischt.

Num. 5.

Ordinairer Terpenthin 12 Loth, Gummi Laccæ in tabulis 10 Loth, Gestoßene Kreide 12 Loth, Zinnober 4 Loth; gemischt.

Num. 6.

Gemeiner Terpenthin 12 Loth, Lacca in tabulis 12 Loth; gestoßene Kreide 12 Loth; Mennige 6 Loth.

Noch mehrere feine und schlechte Sorten Siegellack, als:

Num. 1.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis optimi 24 Loth, Balſ. de Peru 3 Quentchen, Zinnober 16 Loth; gemischt.

Num. 2.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 18 Loth, Balſ. de Peru 3 Quentchen, Mastix 1 Quentchen, Zinnober 12 Loth, gemischt.

Num. 3.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Lacca *in* tabulis 16 Loth, Zinnober 8 Loth, *Geschlämmte* Kreide 4 Loth; gemischt.

Num. 4.

Venetianischer Terpenthin 10 Loth, Gummi laccæ in tabulis 18 Loth, fließender Storax 1 Quentchen, Zinnober 8 Loth, Geschlämmte Kreide 4 Loth; gut unter einander gemischt.

Num. 5.

Terpenthin 12 Loth, Ordin. Lacca in tabulis 8 Loth, Kreide 12 Loth, Zinnober 3 Loth, Mennige 4 Loth; gut unter einander gemischt.

Num. 6.

Terpenthin 8 Loth, Colophonium 16 Loth, Kreide 20 Loth, Mennige 20 Loth; gemischt.

Goldlack.

Terpenthin 16 Loth, Gummi lacc. in tabulis 16 Loth, Metallplättchengold 4 Buch.

Feines schwarzes Lack.

Terpenthin 10 Loth, Lacca in tabulis 18 Loth. Geschlämte Kreide 8 Loth, Ruß, so viel dazu nöthig ist, und Bals. de Peru 1 Quentchen; gemischt.

Ein geringeres.

Terpenthin 14 Loth, Lacca in tabulis 16 Loth, pulverisirte Kreide 12 Loth, Ruß, so viel als nöthig ist.

Zwei ganz schlechte Sorten.

Terpenthin und Lacca in tabulis, von jedem gleichviel, Kreide 12 Loth, und Ruß, so viel, wie nöthig ist.

Oder:

Terpenthin 8 Loth, Colophonium 16 Loth, Kreide 20 Loth, Ruß so viel, als nöthig ist.

Gelbes Lack.

Terpenthin, Gummi lacc. in tabulis, u. Auripigmenti, von jedem 12 Loth; gemischt.

Ein anderes.

Terpenthin, Gummi lacc. in tabulis, und Turpeth. Mineralis, von jedem 12 Loth; gemischt.

Grünes Lack.

Terpenthin 12 Loth, Gummi lacc. in tabulis 14 Loth, Auripigmenti 12 Loth, Berlinerblau 12 Loth; gut unter einander gemischt.

Noch ein anderes grünes Lack.

Terpenthin 12 Loth, Laccæ in tabulis 12 Loth, Auripigmenti 6 Loth, Indig 4 Loth; gemischt, wie bewußt.

Blaues Siegellack.

Dieses sehr gut zu verfertigen, ist noch zur Zeit ein Geheimniß; die Hauptsache liegt an dem Gummilack, um solches vorher weiß zu bleichen; denn sonst wird das Lack garstig grün, und im geringsten nicht blau. Das Gummilack ist braungelb, und wenn man das Blau darunter mischt, so bekommt es eine häßliche Farbe.

Eine sehr concentrirte, dephlogistisirte Salzsäure hat einige Wirkung auf das Lacca in tabulis gehabt, wenigstens auf der Oberfläche derer Täfelchens; man müßte damit continuiren, um zu sehen, ob das Dephlogiston nach und nach durchwirkte.

Es kann zwar ein blaues Siegellack verfertiget werden; allein es ist auf dem Papier von keiner Haltbarkeit.

Man nimmt dazu von dem allerfeinsten weissesten gekochten Terpenthin und Mastix, von jedem gleichviel, und ein wenig Gummilack, welches vorher sehr fein pulverisirt worden ist. Dieses läßt man in einem Balneo vaporoso ganz langsam zergehen, alsdann rührt man entweder von der allerfeinsten Schmalte, oder Bergblau, so viel darunter, als nöthig ist, und formet Stangen daraus. Es ist aber nichts Schönes und nichts Brauchbares; denn es ist nicht allein spröde auf dem Papier und springt sehr leicht wieder ab, sondern es verändert sich auch, wenn es über dem Flammenfeuer angebrannt wird. Es muß also ein Liebhaber desselben dieses Geheimniß in der Bleichung des

Gummilacks suchen, und dieses mit einer feuerbeständigen blauen Farbe nebst Kreide, zu vermischen sich angelegen seyn lassen, wozu die dephlogistisirte Salzsäure noch am besten zu gebrauchen und vorzuschlagen wäre.

Sechstes Kapitel.

Eine Nachahmung ausländischer Weine.

Vin de Porto.

Dieser Wein wird roth gefärbt mit nachstehendem Safte: Man nimmt z. E. 50 Pfund gute, frische, reife Heidelbeeren, kocht sie in ihrem eigenen Safte mit ½ ℔ Cremor tartari. Wenn sich die Hülsen von denen Beeren zu separiren anfangen, so wirft man zu dieser Quantität ½ ℔ Campechenholz, und läßt es eine Zeit lang damit kochen; wenn alles sehr gut ausgekocht ist, so wird es durch einen leinwandenen Sack gegossen. Unter dieser Zeit wird ein Ohmfaß parat gehalten, worauf man 10 bis 12 Pfund gequetschte wilde Schlehen thut, und die oben ausgekochte Heidelbeerbrühe gießt, alsdann das Gefäß vollends mit weissem Weine anfüllet, das Faß zuspundet, und den Wein 4, 6, auch 8 Wochen darauf liegen läßt. Man rührt alles unter dieser Zeit öfters mit einem hölzernen Stock um, gießt endlich den Wein ab, und preßt das Zurückgebliebene durch eine Leinewand.

Dieser abgegossene und durchgepreßte Wein wird abermals auf ein anderes Faß gefüllt, wo er sich clarificiren wird; und damit sich dieser Wein halten soll, so setzt man ihm etliche Maas Spiritus rectificatissimus zu.

Dieser Wein kann auch für Pontak getrunken werden. Nur muß man ihn an Farbe sehr dunkelroth machen. Viele setzen dieser Art Wein aufgelößten Alaun zu, welchen ich aber der menschlichen Gesundheit für schädlich halte.

Eine Art Burgunder nachzuahmen.

Man nimmt dazu ein Ohmgefäß, worauf ein alter guter Wein gelegen hat, in dasselbige thut man 50 ℔ zerstoßene Sauerkirschen, 20 ℔ zerquetschte Heidelbeeren, 2 ℔ zu einem Brei geriebene Himbeeren, und gießt dazu 1 Maas gutes Rosenwasser. Alles wird sehr gut unter einander gemischt, und das Gefäß vollends mit gutem weissen Wein angefüllt, gut zugepfropft, und 8 Wochen lang so liegen lassen. Uebrigens verfährt man damit, wie bei dem vorhergehenden gemeldet worden ist. Man setzt ihm, wenn er abgezogen worden ist, gleichfalls etliche Maas Spiritus Vini zu. Je älter er wird, desto besser wird er am Geschmack.

Malagawein.

Man thut in ein Ohmgefäß 20 bis 30 Pfund zerquetschte große Rosinen, 10 Pfund braunen Kochzucker, und ¼ Pfund zerstoßenen Semen Amomi, und füllet 3 Viertheile des Gefäßes voll mit

Wein, läßt es in einer gelinden Wärme liegen, und durcheinander arbeiten, und rührt es täglich etlichemal mit einem hölzernen Stock um. Wenn es nun in dieser Verfassung 8 bis 14 Tage gestanden hat, so ziehet man den Wein von dem Gefäß ab, und preßt die zurückgebliebenen Rosinen aus, mischt alles unter einander, und setzt ihm Spiritus Vini rectificatissimus zu; wenn er sich clarificirt hat, so wird er auf Bouteillen gezogen und im Keller verwahrt.

Schlehenwein.

Auf 1 Ohm ordinairen rothen Wein werden 20 ℔ zeitige Schlehen gerechnet. Die Schlehen werden zuerst in einem Mörser mit samt den Kernen zu einem Brey gestoßen, und zu dem Wein ins Faß hinein gethan, nebst einem Maas reinen Weingeist; man läßt es so 4 Wochen liegen, bis daß die Species sich mit einander vereiniget haben. Hernach wird der Wein abgestochen und in ein sauberes Faß, oder Bouteillen gefüllt.

Alant-Wein.

Man nimmt süßen Most ohngefähr 1 Ohm, und läßt ihn über ½ ℔ geschnittener Alantwurzeln, welche an einer Schnur in den Wein hinein gehangen werden, etwas gähren, bis der Most den Alantgeschmack angenommen hat. Hernach wird er auf ein ander Faß abgestochen, so ist er fertig.

Jungen Rheinwein alt zu machen, und so zu verbessern, daß er die Güte eines zwanzigjährigen bekömmt.

Man nehme zu einer Ohm Rheinwein 13 ℔ spanische Rosinen, man lese selbige wohl aus. Die Rosinen werden in das Faß zu dem Wein gethan, nebst 1 Loth Hollunderblüthe und 1 Schoppen reinen Weingeist. Der Spunt wird nur lose darauf gelegt, so werden in 8 Tagen die Rosinen oben auf schwimmen, dann kommt der Wein in Gährung, und wird wieder zu Most. Von dem zuerst herausgezogenen Wein, um den Rosinen Platz zu machen, wird von Zeit zu Zeit aufgefüllt. Dieser Wein wird sich dreimal verändern, und wird in Zeit 3 Monaten, in den herrlichsten und delikatesten verändert, und alt seyn. Er kann auch verführt werden, weil er Bestand hält. Wenn also von Anfang der Zubereitung 6 Monat verflossen, wird er auf ein anderes rein ausgebranntes Faß abgestochen, und nachdem er 8 oder 14 Tage geruhet, und flacker geworden ist, ist er zum Gebrauch fertig.

Vin de Cap, auch Lacryma Christi.

Man nimmt ein Ohmgefäß, füllet 3 Viertheile desselben voll mit ordinairem Wein, welcher weder zu jung noch zu alt ist; alsdann nimmt man auf diese Portion, 20 Pfund weissen Zucker, 1 Loth pulverisirten Coriandersaamen, 1 Loth Würznelken, und 2 Loth englisches Gewürz, stößt alles sehr klein, und kocht alles dieses mit 2 Maas Rosen-, 1 Maas

Orangenblüthenwasser und 10 Maas Wein ab, und wenn alles erkaltet ist, so gießt man es durch eine Leinewand, damit alles Unreine zurück bleibt. Man mische den kalt gewordenen Wein unter die ganze Quantität, die in dem oben vorgeschlagenen Ohmgefäß ist, spunde es sehr gut zu, und rüttele alles wohl durcheinander; das Durcheinanderrütteln und Hin- und Herrollen kann eine Stunde lang dauern; ist dieses vorbei, so bringt man den Wein aufs Lager, füllet ihn vollends ganz voll, und läßt ihn etliche Wochen liegen, da er sich setzen und clarificiren wird; sollte aber dieses nicht geschehen, so kann man ihn mit Hausblase, wie gewöhnlich, klären.

Muskatensekt.

Man verfährt damit akkurat so, als wie bei dem vorhergegangenen gelehret worden ist. Nur ist der einzige Unterschied, daß man auf eine Ohm Wein 2 Loth auf einem Reibeisen sehr fein geriebene Muskatenüsse nimmt, und ihn mit 15 bis 20 Pfund weissem Zucker abkocht, 1 Maas Orangenblüthenwasser dazu thut, und durch heftiges Rütteln und Rollern gut unter einander mengt. Uebrigens wird hernach ebenfalls alles so behandelt, als wie bey dem vorhergegangenen Vin de Cap gelehrt worden ist. Dieser Wein muß ebenfalls sogleich auf Bouteillen gezogen werden.

Muskatellerwein.

Auf eine Ohm 3 — 4jährigen hiesigen, das heißt, Hochstädter, Dürkheimer, Bischofsheimer

oder Bergischen Wein, thut man ½ ℔ schwarzen, fein gemahlenen Senf, und 2 Loth fein gemahlene oder geraspelte Muskatennüsse, bindet alles in einen leinwandenen Sack, und hängt denselben angebunden in das Gefäß, läßt den Wein etliche Monate darauf liegen, alsdann ziehet man ihn auf Bouteillen; er wird einen sehr angenehmen Geschmack haben.

Champagnerwein nachzumachen.

Eine Originalkomposition aus Frankreich.

Man nimmt dazu jungen brausenden Wein im Herbste bis in die Mitte des Dezembers, und verfährt damit folgendermaßen: Man hält so viel Bouteillen parat, als man füllen will; in jede Bouteille thut man zuvor, ehe solche mit dem brausenden Wein gefüllt wird, 10 bis 15 Gran Salis essentialis Tartari, oder so viel Alaun, imgleichen 1 Unze Spiritus rectificatissimus Vini; manche thun auch etwas Taubenmist hinein, welches aber Sauerei ist. Dieser oben erwähnte brausende Wein wird mit ein wenig in Wasser aufgelößtem Zucker versüßt, und gut unter den Wein gemengt; ungefähr auf eine Ohm Wein rechnet man 5 bis 6 Pfund Zucker. Wenn nun die Bouteillen in Bereitschaft stehen, so füllt man den brausenden Wein so geschwind, wie möglich, in dieselben, nur nicht, bis oben an den Pfropf, da denn die zweite Person mit besonders dazu verfertigten Pfropfen so derb, wie es nur möglich ist, die Bouteillen, mit Hülfe eines hölzernen Hammers zupfropft; die dritte Person verbindet mit Drath und verpicht die Bouteillen. Wenn man nun damit

fertig ist, so werden sie gut gerüttelt, und den Augenblick im Keller umgekehrt in Sand gesetzt.

Wenn er 2 — 3 Monate so gelegen hat, so kann man ihn schon verkaufen; er wird stark moussiren. Die Ursache des Perlens oder Moussirens ist die verhaltene Weingährung, oder der Zutritt der freien Luft und die losgelassene Elastizität der innern Luft. Daher sind die Moussirweine weder mild noch alt, sondern jung, ungegohren, und schnellrauschend.

Wein aus denen weissen Johannisbeeren zu verfertigen.

Dieser Wein kommt dem Maderawein in allen Stücken bei, wenn er nach dieser Vorschrift verfertiget wird.

Man stampfe eine Menge abgeträubelte Johannisbeeren, man kann weisse und rothe unter einander nehmen, die weissen aber sind dazu die besten, bringe sie unter eine Presse, und presse den Saft aus, und vermische denselben mit 2 Drittel Wasser. Auf jedes Maas dieses Gemenges setzt man 1 Pfund Puderzucker, rühre alles um, bis der Zucker zerschmolzen ist, und gießt es geschwind in ein Gefäß, das neu und nach der gewöhnlichen Art zubereitet ist. Man hüte sich aber, es ganz voll zu füllen; so viel man künftig abzapft, so viel fülle man wieder dazu, damit es immer voll bleibt. Im Anfang läßt man das Spundloch auf, oder verdeckt es nur leicht, nach 3 Wochen aber wird es zugespundet, und so kann man es wenigstens bis den December liegen lassen. So lang der Wein noch gähret, läßt

man eine kleine Oefnung, damit der Wein in seiner Gährung nicht gestöhret werde. Es bleibt der Wein nach geendigter Gährung bis ins Frühjahr, oder noch länger, auf seiner Hefen liegen, um ihn auf Bouteillen zu ziehen. Verlangt man eine Menge von diesem Wein auf einmal zu machen, so nimmt man auf eine ansehnliche Menge Johannisbeeren noch einmal so viel am Gewichte Wasser, und so viel Zucker, als Beerensaft. Es ist bekannt, daß alle Früchte von süßlichem Schleim, oder Zucker in Wasser und Honig mit soviel Wasser versetzt, daß ein Ey darauf schwimmt, Meth, oder eine Art von süßem, rauschenden Weine, durch den Weg der Gährung liefern.

Schließlich ist noch bei Verfertigung dergleichen Weine zu gedenken und nachstehende Regeln zu beobachten:

1) Die Mischung des Zuckers muß niemals warm geschehen, und zu denen Weinen warm gebracht werden.

2) Alle rothen Säfte, womit die Weine gefärbt werden, müssen vorher gut clarificirt seyn.

3) Alle diese künstlich verfertigten Weine müssen gehörig ausliegen, und jederzeit auf Bouteillen gefüllt werden.

4) Das Abziehen derer Art Weine ist sehr nützlich, wegen der Clarification und Verbesserung derer Geschmacke.

Meth.

Wie selbiger in Polen von denen Juden verfertiget und für den besten gehalten wird. Eine Originalbeschreibung, aus der polnischen Sprache ins Deutsche übersetzt.

Die beste Zeit, Meth zu machen, ist in denen Hundstagen. Auf 1 Maas Honig kommen 8 Maas Brunnenwasser. Man gießt Honig und Wasser in einen Kessel, und hängt auf 100 Pfund Honig 1 ½ Pfund Hopfen, nebst etwas gestoßenem Coriander, und ein ganz klein wenig getrocknete Salbey hinein. Will man den Meth stark haben, so thut man noch ungefähr 2 Loth Galgant, und Ingwer, Cardamomen, Muskatennüsse; von jedem 1 Loth in ein Säckchen. Man läßt es nun über einem Kohlenfeuer ganz langsam kochen, und schäumet es fleißig ab. Um das Unreine desto besser wegzubringen, kann man noch vor dem Kochen Eyerweiß dazu thun. Das Kochen darf nur eine kurze Zeit dauern. Wenn der Meth gänzlich abgeschäumt worden ist, nimmt man das Feuer unter dem Kessel weg, und läßt den Meth so weit abkühlen, daß man kein Ey darin hart sieden kann; man wirft zur Probe ein frisch gelegtes Ey hinein, senkt sich dieses so tief, daß man nur die Spitze sehen kann, so ist der Meth recht, sinkt es aber ganz herunter, so ist zu viel Wasser, und schwimmt es oben, so ist zu viel Honig dazu genommen worden.

Hat man gefunden, daß zu viel Wasser ist, so bringt man wieder Feuer unter den Kessel, und dampfet das überflüssige Wasser, ohne es kochen

zu lassen, gelind ab. Ist aber zu viel Honig, so gießt man mehr Wasser zu.

Wenn nun der Meth abgekühlt ist, so wird er auf ein Faß gefüllt, welches nicht ganz voll seyn darf; man behält auch etwas zum Nachfüllen zurück.

Das Ferment, womit man den Meth im Wasser zum Gähren bringt, muß sehr rein und gut seyn; unter währendem Gähren kann man noch etwas Gewürze, als z. E. Nelken und Safran, ins Wasser werfen.

Wenn der Meth ausgegohren hat, läßt man ihn 3 Monate gut verspundet liegen, und ziehet ihn alsdann ab.

Soll dieser hier verfertigte Meth verfahren werden, so muß das Faß ganz voll seyn, und so bald er an Ort und Stelle gekommen ist, hält man in einem Säckchen grob geschnittenen Ingwer und Nelken ins Faß, wodurch er sich bald wieder setzt. Das Abgeschäumte kocht man noch einmal, seihet es durch, und gießt etwas Weinessig dazu; man bekommt davon sehr guten Essig.

Da sowohl bei Verfertigung der Liqueurs als Weine verschiedener einfachen destillirten Wässer und eingesalzener Blumen gedacht worden ist, so will ich bey dieser Gelegenheit die Bereitung derselben lehren, als z. E.

Rosenwasser.

Man nimmt zum Beispiel 10 Pfund eingesalzene Rosen, thut dieselben in die Blase, und 30 Maas Flußwasser darauf, verklebt die Blase sehr gut, und destillirt die Hälfte davon herunter.

Orangenblüthenwasser.

Man nimmt z. B. 4 Pfund eingesalzene Orangenblumen in eine Blase, gießt darauf 10 Maas Flußwasser, und destillirt 9 Maas davon herüber.

Zimmetwasser.

Es werden 1 Pfund Zimmetblüthe sehr gut gestoßen, 10 Maas Wasser mit Salz vermengt darauf gegossen, in eine Blase gethan, einen Tag und Nacht gelind digerirt, und alsdann 6 Maas Wasser davon abgezogen.

Nelkenwasser.

Man nimmt dazu ½ Pfund Nelken und 8 Loth Semen Amomi, stößt beides gröblich, vermischt es mit einer Hand voll Salz, gießt 15 Maas Wasser darauf, und destillirt 10 Maas Wasser davon ab.

Bittermandelwasser.

Man nimmt z. B. 2 Pfund bittere Mandeln, stößt sie mit ein wenig Wasser zu einem dicken Brei an, thut sie in einen groben leinwandenen Sack, gießt ungefähr 18 bis 20 Maas Wasser darauf, ziehet davon 15 Maas ab, und verwahrt es in steinernen Krügen.

Weisses Lilienwasser.

Man nimmt eine große Quantität weisse Lilien, thut dieselben, nachdem man sie vorher zerquetscht hat, in eine Blase, gießt Fluß= oder Regenwasser darauf, und destillirt die Hälfte davon ab.

Weißwurzelwasser, oder Salomoniswurzel.

Man nimmt 6 Pfund frische Weißwurzeln, stößt dieselben in einem Mörser zu einem Brei, gießt 20 Maas Wasser darauf, und destillirt die Hälfte davon herüber.

Krausemünzenwasser.

Es wird ungefähr 6 bis 8 Pfund frische Krausemünzen genommen, dieselbe wird klein gehackt, mit Salz vermischt, in eine Blase gethan, 20 Maas Wasser darauf gefüllt, und die Hälfte davon herüber getrieben.

Regenwasser.

Man füllet eine Blase mit Regenwasser an, wozu man etliche Pfund Kohlenstaub thut, und destillirt dasselbige, wie die andern Wässer, herüber. Es ist ein sehr reines Wasser, und kann zu vielerley gebraucht werden.

Das Einsalzen derer Rosenblätter geschiehet auf nachstehende Art:

Man zupfet eine große Quantität Rosen von ihren Blättern ab, stampfet sie im Mörser zu einem Brei, und mischt unter 20 Pfund Rosen 5 Pfund Salz, alsdann werden sie, wenn das Salz gut untergemischt worden ist, in hölzernen Gefäßen so derb, wie möglich, gestampft; man beschweret sie mit Gewichte von Steinen oder andern schweren Sachen, setzt das Gefäß in Keller, so konserviren sie sich etliche Jahre.

Das Einsalzen derer Orangeblumen.

Diese werden alle von denen Orangebäumen abgebrochen, und so frisch, wie möglich, in große steinerne Töpfe mit Salz, ganz, wie sie sind, und nicht zerhackt oder zerstoßen, eingesalzen. Man legt unten auf den Boden des Gefäß es eines Fingers dick Salz, alsdann die frischen Orangeblumen, und so fährt man fort. Zu 10 Pfund Orangeblüthen, nimmt man 5 Pfund Salz.

Siebentes Kapitel.

Die ächte ostindische blaue Druckfarbe zu machen, anwendbar, auf Seide, Wolle, Cattun und Leinwand.

Man nimmt 12 Maas fließend Wasser, thut es in einen Kessel, und läßt es kochend heiß werden, dann nimmt man 6 ℔ ungelöschten Kalk, und läßt ihn sich darin löschen, wenn er sich nun abgelöscht hat, thut man noch hinzu, 12 ℔ Pottasche, und läßt es unter stetem Umrühren eine halbe Stunde kochen, dann durch ein grobes Tuch gelassen, und ausgepreßt, so ist die Beize fertig. Dann nimmt man vom feinsten Indigo 8 Loth, vom feinsten Auripigment 6 Loth; dieß wird mit Wasser auf einem Reibstein zum allerfeinsten Pulver abgerieben. Diese Mischung von Farben wird in 2 Maas oben beschriebener Beize geschüttet, und über ein Kohlen-

feuer bis zum Siedpunkt erhitzen lassen, kochen darf es ja nicht. Dann sezt man es vom Feuer, und läßt's sich ein wenig abkühlen, dann wieder aufs Feuer, und 3mal auf gleiche Weise verfahren, und zum Viertenmal thut man 30 Loth gestoßnen arabischen Gummi hinein, und sezt es bei stetem Umrühren abermals aufs Feuer, man läßt es aber nicht kochen. Es muß so lange auf dem Feuer stehen, bis sich an dem Holze, wo man es mit rührt, blaue Wolken zeigen, dann sezt man es vom Feuer und ist fertig, so daß man gleich damit drucken kann.

Von der Färbung des rothen türkischen Garns.

Ein Original und versuchte Komposition.

Wenn man 100 Pfund baumwollenes Garn zu färben hat, so muß man es zuerst gut entschälen; dieses geschiehet, indem man die Baumwolle in Sodalauge, von einem Grad nach der Salzwaage, kochen läßt, wozu man nach dem Rückstand, welcher gewöhnlich von der Brühe, womit man der Baumwolle die meiste Appretur giebt, übrig bleibt, und Sickou heißt, gießt.

Um die Baumwolle gehörig zu entschälen, daß sie sich nicht verwirre, bindet man 3 Matto *) mit einem Bindfaden zusammen. Man wirft sie in den Kessel, wenn er anfängt zu kochen; man muß aber Sorge tragen, die Baumwolle unter zu tauchen,

*) Die Matto bestehet aus 4 Knuppen, die Knuppe wiegt ein Viertelpfund, also wiegt ein Matto 1 Pfund.

damit sie am Rande des Kessels nicht anbrenne. Der Kessel aber muß auf 100 Pfund baumwollenes Garn gegen 600 Maas Wasser halten. Wenn die Baumwolle im Kessel von selbst untersinkt, so ist sie vollkommen entschälet; man nimmt sie heraus, wascht Knuppe für Knuppe in Flußwasser, ringt sie aus, und breitet sie zum Trocknen aus.

Zweite Operation.

Das Kothbad.

Man thut 100 Pfund grob gepülverte veritable alkantische Soda in eine Butte, diese muß unten ein Loch haben, damit das Wasser in ein anderes Gefäß, welches man darunter stellt, ablaufen kann. Auf die 100 Pfund Soda gießt man ungefähr 300 Maas Lauge; wenn das Wasser in die unterste Butte abgelaufen ist, und 2 Grad nach der Salzwaage der Seifensieder zeigt, so ist es zum Kothbad gut welches man auf folgende Art bereitet:

Man thut 25 bis 30 Pfund Schaafskoth in ein großes irdenes Gefäß, übergießt ihn mit der Lauge von 2 Grad, und zerreibt ihn mit einer hölzernen Keule. Hierauf thut man ihn in ein Haarsieb, welches man über die Wanne stellt, worin man die Brühe bereiten will. In diese Wanne gießt man 12½ Pfund Baumöl, und rührt es mit einer hölzernen Keule beständig um, damit sich das Oel gut mit der Sodalauge und dem Schaafsmist vermischt. Hierüber gießt man Sodalauge; gewöhnlich braucht man 9 Eimer Wasser, jeden zu 16 Maas gerechnet, um 10 Pfund Baumwolle zu tränken. Diese zube=

reitete Brühe ist nun geschickt, um die Baumwolle darin durchzunehmen. Hierzu nimmt man nun mit einer hölzernen Schöpfkelle von der Brühe, und gießt sie in eine gemauerte Wanne, die hoch genug seyn muß, um bequem darin arbeiten zu können. Man nimmt ein Matto Baumwolle nach dem andern, taucht ihn mit den Händen gut unter, und wendet ihn in der Wanne öfters um, darauf befestiget man ihn an einer Docke, die an der Mauer vest sitzt, ringt ihn leicht aus, und legt ihn auf einen Tisch; so verfährt man mit einem jeden Matto. Der Tisch, worauf man die Baumwolle legt, muß 8 bis 10 Zoll hoch seyn.

Ein Arbeiter nimmt in jede Hand einen Matto, schlägt ihn auf den Tisch, um die Fäden auszubreiten, er wendet ihn hierbei nach drei verschiedenen Seiten, drehet ihn oben ein wenig, um ihm einen Kopf zu geben, und legt ihn dann auf den Tisch. Mehr als drei Matto müssen nicht über einander gelegt werden, weil sonst durch den starken Druck die Brühe aus den untern Mattos heraus laufen würde. Die Baumwolle muß 10 bis 12 Stunden auf dem Tisch liegen bleiben, worauf man sie zum Trocknen ausbreitet.

Dritte Operation.

Oel oder weisse Brühe.

Man nimmt Sodalauge zu 2 Grad nach der Waage, und thut, nachdem man die Wanne, worin das Kothbad war, gut gereiniget hat, 12½ Pfund Baumöl hinein. Hierüber gießt man die Sodalauge, und rührt es, um das Oel gut darunter zu mischen,

beständig mit Krücken um. Die Brühe muß seiner dicken Milch gleichen, und das Oel darf sich nicht in der Oberfläche abscheiden. Hierauf thut man von dieser Brühe in ein Gefäß, und nimmt die Baumwolle mattoweise durch, wie bei der vorigen Operation, legt sie auf den Tisch, schlägt sie, und läßt solche bis zum andern Tag liegen, worauf man sie auf den Trockenplatz bringt; zu dieser Brühe werden ungefähr 8 Eimer Lauge erfordert.

Vierte Operation.

Erstes Salz.

Zu dem Rückstand der Soda in der Butte thut man mehr Soda hinzu, wenn das Wasser, welches man darüber gegossen hat, nicht drei Grade hält. Man nimmt zu dieser Operation 8 Eimer Sodalauge, welche man in die Wanne auf das, was etwa noch von der weissen Brühe übrig geblieben ist, gießt. Man nimmt dann darin, wie vorher, die Baumwolle durch.

Fünfte Operation.

Zweites Salz.

Die Baumwolle kommt in Sodalauge von 4 Grad, mit derselben Bereitung, wie zuvor.

Sechste Operation.

Drittes Salz.

Die Baumwolle kommt in Sodalauge von 5 Grad.

Siebente Operation.
Viertes Salz.

Die Baumwolle wird mit Sodalauge von 6 Grad gebeizet; nachdem sie durchgearbeitet worden ist, hängt man sie zum Trocknen auf.

Achte Operation.

Die getrocknete Baumwolle taucht man ins Wasser, ziehet sie wieder heraus, und läßt sie auf einem Tragebock abtröpfeln. Man begießt sie noch einigemal mit Wasser, und wascht sie nach einer Stunde Stück vor Stück aus, um sie völlig vom Oele zu reinigen, und sie zu nachfolgender Gallung geschickt zu machen. — Man ringt sie aus, und hängt sie zum Trocknen auf Stangen. — Die Baumwolle muß nach dem Waschen schön weiß seyn.

Neunte Operation.
Die Gallung.

Zur Gallung muß man gute Galläpfel wählen und nachdem sie gestoßen sind, 12½ Pfund davon auf 100 Pfund Baumwolle in einen Kessel werfen, und mit 6 Eimer reinem Flußwasser kochen. Gewöhnlich braucht man 3 Stunden, um sie gut zu kochen; man erkennet es daraus, daß sie gut gekocht ist, wenn sie sich zwischen den Fingern wie gekochtes Fleisch zusammen drücken läßt. Alsdann schüttet man drei Eimer frisches Wasser hinzu, und gießt es durch ein enges Haarsieb, wobei man, um alles Harzigte auszuziehen, das Dicke zwischen den Fingern ausdrückt.

Man gießt in ein an der Mauer angebrachtes Gefäß 9 bis 10 Kannen Galläpfelwasser, und bringt einen Matto Baumwolle nach dem andern in die Brühe, in welcher man sie mit den Fäusten gut durcharbeitet; darauf ringt man sie auf der Decke aus, und bringt sie sogleich stückweise auf den Trokkenplatz; eine nöthige Vorsicht, welche das Schwarzwerden der Baumwolle verhindert. Wenn die Baumwolle trocken ist, so gehet man, wie folgt, zur Alaunung über.

Zehente Operation.

Die Alaunung.

Nachdem man den Kessel, worin die Galläpfel gekocht worden, gut gereinigt hat, so schüttet man 8 Eimer Flußwasser, und 18 Pfund römischen Alaun hinzu, den man darin, ohne die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen, auflösen läßt. Wenn dieses geschehen ist, so gießt man einen halben Eimer Sodalauge von 4 Graden hinein, und zieht dann eine Strehne nach der andern durch, wie bei der Gallung. Man breitet sie nachher aus, damit sie trocknen, und wascht sie von dem Alaun aus, wie folgt.

Eilfte Operation.

Nachdem man die Baumwolle eingeweicht und eine Stunde lang auf dem Tragebock hat abtröpfeln lassen, so wascht man jeden Matto besonders, alsdann ringt man sie und breitet sie aus.

Zwölfte Operation.
Frisches weisses Bad.

Man wiederholt die dritte Operation; man thut in eine Wanne $12\frac{1}{2}$ Pfund Baumöl, und gießt 8 Eimer Sodalauge von 2 Grad hinzu. Man trägt Sorge, die Brühe gut umzurühren, und nimmt die Baumwolle darin durch, wie bei der dritten Operation.

Dreizehnte Operation.
Erstes Salz.

Man bringt die Baumwolle, nachdem man sie hat trocknen lassen, in eine Sodalauge von 3 Graden.

Vierzehnte Operation.
Zweites Salz.

Man bringt die Baumwolle, nachdem sie trokken geworden ist, in eine Sodalauge von 4 Graden.

Funfzehnte Operation.
Drittes Salz.

Man bringt die Baumwolle, wenn sie trocken ist, in eine Sodalauge von 5 Graden, und dann ist dieses Durchnehmen geendiget.

Nachdem sie nun wieder getrocknet ist, so wäscht, gallet und alaunet man sie auf eben diese Art, wie bei der 9ten, 10ten und 11ten Operation. Und nun ist die Baumwolle so vorbereitet worden, daß sie die Farbe gut annimmt.

Die Baumwolle muß, nach diesen Vorbereitungen, die Farbe von Baumrinden haben.

Sehr wichtig ist es, das Durchnehmen der Baumwolle schlechterdings nicht anders zu verrichten, als wann sie ganz trocken ist, sonst läuft man Gefahr, daß sie buntscheckigt gefärbt wird.

Wenn die Baumwolle auf Stangen ausgebreitet worden ist, so muß man sie gut ausschlagen und wenden, damit sie gleichförmig trockne.

Sechszehnte Operation.

Das Färben.

Man bedient sich gewöhnlich dazu eines langen viereckigten Kessels, der ungefähr 400 Maas Wasser halten kann. Bei dieser Proportion kann man 25 Pfund Baumwolle auf einmal färben.

Man fängt das Färben damit an, daß man den Kessel bis auf 4 — 5 Zoll vom Rande mit Wasser anfüllt, alsdann einen Eimer Ochsenblut hinzu gießt. Dieses beträgt ungefähr zusammen 25 Maas, worauf man nunmehr den Krapp nachträgt.

Wenn man nun eine schöne auffallende und volle rothe Farbe erhalten will, so mischt man gewöhnlich verschiedene gute Sorten von Lizari zusammen, $\frac{1}{2}$ Pfund Krapp aus der Provence zu $\frac{1}{2}$ Pfund Lizari; die Dosis ist immer 2 Pfund auf 1 Pfund Baumwolle. — Wenn der Lizari im Kessel ist, so rührt man ihn mit der Krücke um, um ihn zu vertheilen, und wenn das Bad laulicht ist, so bringt man die Baumwolle, welche man auf Stöcke, die man Weißhölzer nennt, ausgebreitet hat, hinein. Gewöhnlich bringt man 2 Matto auf ein Weißholz. Man trägt Sorge, daß alle Baumwolle gehörig eingetaucht wer=

de, und wendet deswegen die Baumwolle auf den Weißhölzern von einem Ende zum andern, mit Hülfe eines Stabes, der am Ende eine Spitze hat, die man zwischen den Matto und die Weißhölzer schiebt, in der Brühe herum. Diese Operation dauert eine Stunde, und wenn der Kessel anfängt zu kochen, so nimmt man die Baumwolle von den Weißhölzern ab, und taucht sie in den Kessel, indem man jeden Matto an Stöcken aufhängt, welche über dem Kessel, vermittelst eines Strickes, welcher durch jeden Matto gezogen ist, schweben.

Die Baumwolle muß, um alle Farbentheile des Krapps auszuziehen, ungefähr eine Stunde kochen. Man erkennt, daß aller Krapp ausgezogen ist, wenn sich ein weisser Schlamm oben am Kessel ansetzt. Man nimmt alsdann die Baumwolle aus dem Kessel heraus, wäscht Gebinde für Gebinde in Flußwasser, drehet sie auf dem Corvillierstocke aus, und läßt sie trocknen.

Siebenzehnte Operation
Das Beleben.

In den Kessel, welcher zur Entschälung dienet und 600 Maas Wasser enthalten muß, gießt man Sodalauge von 2 Grad, und füllet ihn bis auf 10 — 12 Zoll vom Rande; hierzu schüttet man 4 bis 5 Pfund Baumöl, und 6 Pfund ganz klein geschnittene venetianische Seife; man rührt es beständig um, bis alle Seife zergangen ist, und wenn der Kessel zu kochen anfängt, so wirft man die Baumwolle hinein, die man vorher auf einen Strick zie-

het, damit man sie nicht verwirre. Hierauf bedeckt man den Kessel, verstopft die Fugen mit Lehm, beschweret ihn, und läßt ihn bei einem kleinen Feuer 4 bis 5 Stunden kochen; alsdann deckt man den Kessel auf, und die Baumwolle muß eine schöne rothe Farbe haben. Man muß sie aber erst nach Verlauf von 10 bis 12 Stunden aus dem Kessel nehmen, weil sich die Farbe bei diesem Beleben noch sättiget, und noch mehr Glanz erhält. Endlich wascht man die Baumwolle, gebindeweise gut aus, trocknet sie, alsdann ist sie fertig. Man kann aber diese Baumwolle, wenn sie gut getrocknet ist, noch einmal in einem Bade durchnehmen; es bestehet in einer Zinnauflösung.

Man nimmt auf 100 Pfund Baumwolle 3 bis 4 Pfund Scheidewasser von 26 Grad, zu jedem Pfund thut man 1 Unze Sal Ammoniacum, darin löst man 12 Loth gekörntes Zinn auf, dieser Auflösung setzt man noch 1 ½ Pfund krystallisirten Salpeter zu, verdünnet sie mit 8 Eimer Wasser, und ziehet die Baumwolle durch. Man wäscht sie hierauf, und erhält hierdurch ein ungemein schönes Feuer. — Die Proben des ächten türkischen rothen Garns sind diese:

1. Wenn man es 1 oder 2 Minuten lang in starkes Scheidewasser legt, alsdann wieder in Wasser rein ausspület und es trocknet, so erhält es eine angenehme gelbe Röthe.

2. In einer Lauge von 1 Pfund Wasser und 4 Loth Pottasche 2 Stunden lang gekocht, ziehet viel Farbe heraus, und erblaßt aus Poncean in

eine angenehme Pfirsichblüthfarbe. Wenn man dieses Pfirsichroth in Scheidewasser legt, so bleibt nur eine schöne Rosenblüthfarbe übrig.

3. Eine starke Lauge von Antimonium, Kalk und Salpeter, nebst einem halbstündigen Kochen, schwächt die Farbe zur Pfirsichblüthe.

4. In einer Eisenauflösung, von Essig und Eisenfeile gemacht, wird das schönste türkische Garn braungrau gefärbt.

Das wären ungefähr die wahren Kennzeichen, waran man ein wahres und ächtgefärbtes türkisches Garn erkennen kann.

Nachtrag

von verschiedenen Sachen, welche in ihre gehörigen Kapitel einzuschalten übersehen worden sind.

Bischofessenz,

um davon den Bischofwein zu verfertigen.

Man nimmt dazu 1 Pfund gute ausgeschälte Pomeranzenschaalen, oder Cortices Aurantiorum de Curassao, ½ Pfund kleine veritable italiänische Pomeranzen, 2 Loth Würznelken, 4 Loth Zimmetblüthen, 8 Loth schwarze, fast zu Kohlen gebrannte Brodrinden von Roggenbrod. Dieses alles wird zu einem gröblichen Pulver gestoßen, in einen gläsernen Kolben gethan, und 1 Maas Spiritus Vini rectificatissimus darauf gegossen, den Kolben oben mit Kälber- oder Rindsblase zulutirt, und

zur Digestion in eine Sandkapelle gesetzt; alsdann wird diese Essenz ausgepreßt und filtrirt.

Will man nun Bischofwein verfertigen, so nimmt man 1 Maas ½ Pontak, Pfund weissen Zukker, und 16 Loth von obiger Essenz, mischt es zusammen, so ist der Bischofwein fertig.

Eben auf diese Art wird der Zitronensekt verfertiget. Nur der einzige Unterschied, daß anstatt Pomeranzenschaalen, frische Zitronenschaalen, imgleichen Zimmet, Nelken, Cardamomen und Muskatenblumen und weisser Wein dazu genommen werden.

Vin Aromatique de Corsica.

Nimm einen gläsernen Kolben von 4 Maas, in denselben thue: 1 Loth Zimmetblüthe, 1 Loth Nelken, ½ Loth Cardamome, ½ Loth weissen Zimmet, 1 Quentchen Oleum de Cedro; stoße alles sehr klein, und gieße 1 Maas Spiritum rectificatissimum Vini darauf; lasse es in der Sandkapelle bei gelindem Feuer etliche Tage digeriren, presse es hernach aus, setze ihm 2 Pfund Zucker zu, welcher in 6 Maas Wein aufgelößt worden ist, und mische alles sehr gut unter einander, lasse es zusammen etliche Tage stehen, alsdann filtrire ihn durch, und fülle alles auf Bouteillen.

Kirschen in Essig zu legen.

Man nimmt ein großes Einmachglas von ungefähr 2 Maas Wasser, auf dessen Boden thut man einen Zoll hoch gepülverten Zucker, wo man etliche Würznelken und klein gebrochenen Zimmet legt, als-

dann eine Reihe schöne reife Kirschen mit ihren Stielen, welche ein wenig abgeschnitten sind, alsdann wieder eine Reihe derselben, und so, daß es drei Reihen sind; hernach abermals Zucker, Nelken und Zimmet, so, daß alle Lücken damit ausgefüllt werden; so continuirt man damit, bis oben heran. Wenn das Glas ganz voll ist, so gießt man ungefähr 1 Pfund guten abgekochten Weinessig darauf, und deckt alles mit Zucker zu, verbindet das Glas mit nasser Blase, und setzt es etliche Wochen in eine gelinde Wärme, wo alles zu Essig werden wird.

Eben auf diese Art legt man Pflaumen und große süße Gartenschlehen ein. Sie halten sich Jahr und Tag.

Frankfurter Senf in Bouteillen.

Man nimmt 1 Pfund weissen und 1 Pfund schwarzen Senf, welcher sehr fein gestoßen oder gemahlen ist, dieser wird in eine Schüssel gethan, und dazu ½ Pfund weisser oder brauner Kochzucker, 2 Loth fein gestoßene Würznelken, 4 Loth englisches Gewürz, welches gleichfalls fein gestoßen worden ist, gemischt. Alles wird sehr gut unter einander gemengt, alsdann 1 Maas schlechter Wein und 1 Maas Weinessig darauf gegossen, gut unter einander gerührt, und 8 Tage lang stehen lassen; der Senf wird dicker werden. Man gießt noch etwas Weinessig zu, bis der Senf die gehörige Konsistenz erlanget hat. Je älter er wird, desto schöner und besser wird er.

Französischer Senf in porzellainenen Büchsen.

Dazu nimmt man ½ ℔ weissen und ½ ℔ schwarzen Senf, gießt 1 Maas Wein darauf, und 1 ℔ braunen Kochzucker, 4 Loth gestoßene Nelken und Zimmet, und 8 Loth gestoßenes englisches Gewürz; wenn alles sehr gut unter einander gemischt worden ist, gießt man halb Wein und halb Weinessig zu, läßt es etliche Tage stehen, gießt noch mehr Essig zu, wenn er dick geworden wäre, und verwahrt ihn in porzellainenen Büchsen.

Englisches Pflaster zu verfertigen.

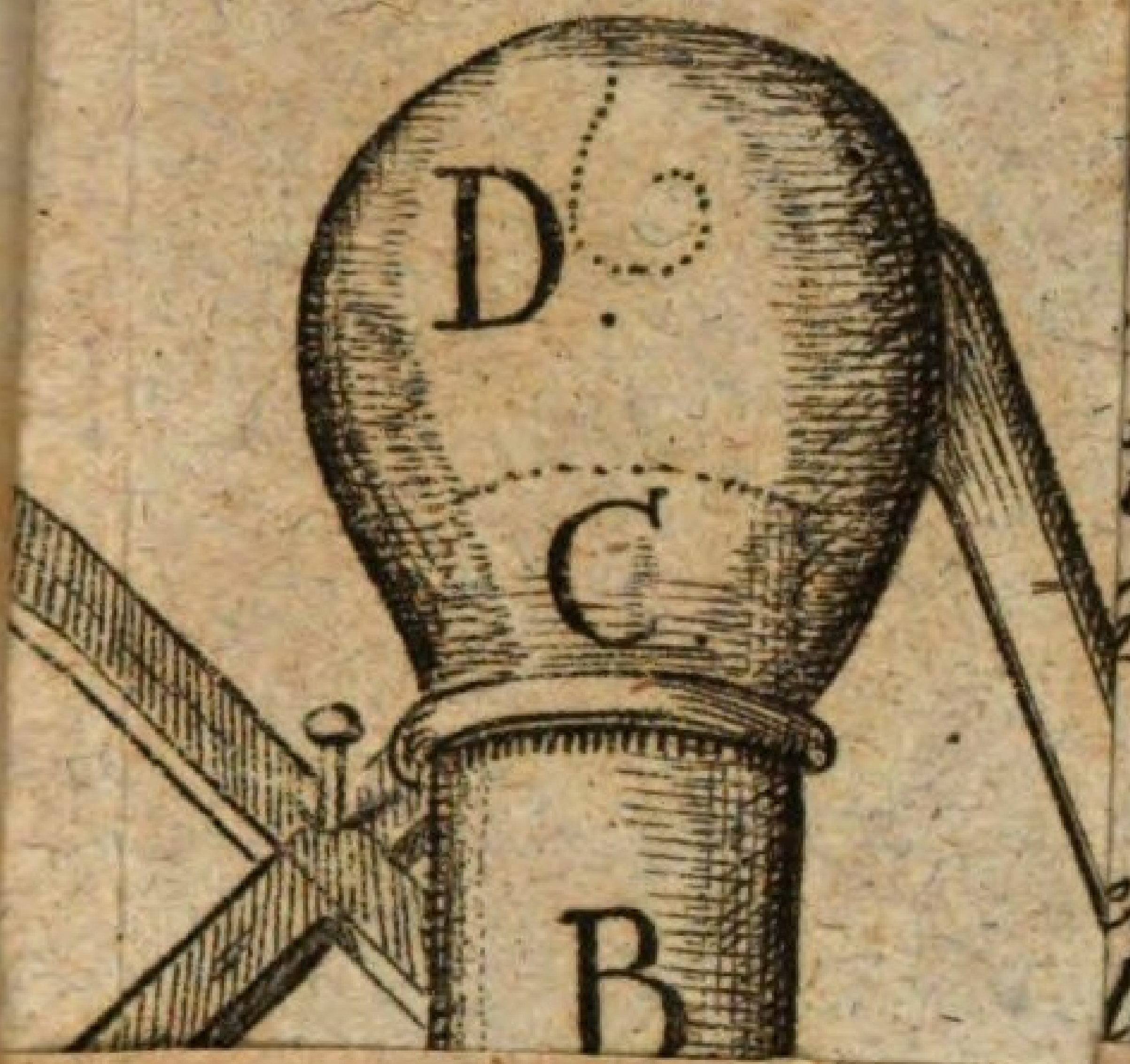
Man läßt sich dazu einen Rahmen machen, in Gestalt eines Näherahmens, und spannet in denselben 1 Stab oder 2 Ellen schwarzen Taffent; es muß aber nur schlechter Taffent seyn. Dieser Taffent muß so stark angespannt werden, wie ein Trommelfell: denn je stärker derselbe angespannt worden ist, desto besser und egaler wird das Pflaster. Damit nun der Taffent nicht ausreißt, so wird ein daumenbreites Zwirnband an denselben vestgenähet, auf daß der Bindfaden desto schärfer angezogen werden kann. Alsdann nimmt man ½ ℔ Colla piscium, oder Hausblase, schneidet dieselbe ganz klein, thut sie in eine thönerne Kasserolle, gießt ½ Maas Wasser und 8 Loth Spiritus darauf, setzt es auf Kohlen, und rührt es beständig um, damit es nicht anbrenne; sollte es nicht Wasser genug zum Auflösen seyn, so kann man nach und nach immer mehr

Wasser zugießen, und damit continuiren, bis sich alles aufgelößt hat. Man gießt es hernach durch eine Leinewand, damit alles Unaufgelößte zurück bleibt.

Man gießt es abermals in die nämliche Kasserolle, und gießt etwas in Spiritu aufgelößten Balf. de Peru dazu, mischt es sehr gut unter einander, und kocht es nur ein wenig damit auf.

Mit dieser Masse wird der ausgespannte Taffent, durch Hülfe eines breiten Pinsels, sehr egal angestrichen; die Masse aber muß warm seyn. Bei jedem Anstrich wartet man allemal so lange, bis er trocken geworden ist. Mit dem Austreichen wird so lange continuirt, bis er einen schönen schwarzen Glanz, als wenn es lackirt wäre, erhalten hat.

Das wahre Kennzeichen, daß das Pflaster seine gehörige Qualität erreicht hat, bestehet darin: daß, wenn man die Spitze des Fingers naß gemacht hat, solche an dem Taffentpflaster anklebt.



Blase.

Kopf.

inwendig im Kopfe.
womit die Blase
werden kan.

Retorte.

im Digeriren,
ge zu gebrauchen.

Capelle.

elche mit Sand
let wird

[illegible]

Jahre Christi	Sonnt. Buchstab.	Aschermittwoch	Ostern
1789.	D	25. Febr.	12. [illegible]
1790.	C	17. März	4. [illegible]
1791.	B	9. März	24. [illegible]
1792.	A G	22. Febr.	8. [illegible]
1793.	F	13. Febr.	31. März
1794.	E	5. März	20. April
1795.	D	18. Febr.	5. April
1796.	C B	10. Febr.	27. März
1797.	A	1. März	16. April
1798.	G	21. Febr.	8. April
1799.	F	6. Febr.	24. März
1800.	E	26. Febr.	13. April
1801.	D	18. Febr.	5. April
1802.	C	3. März	18. April
1803.	B	23. Febr.	10. April
1804.	A G	15. Febr.	1. April
1805.	F	27. Febr.	[illegible]
1806.	E	19. Febr.	[illegible]
1807.	D	11. Febr.	[illegible]
1808.	C B	2. März	[illegible]
1809.	A	15. [illegible]	2. [illegible]
1810.	G	7. [illegible]	22. [illegible]
1811.	F	27. [illegible]	[illegible]
1812.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
1813.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	23. [illegible]	[illegible]

2.